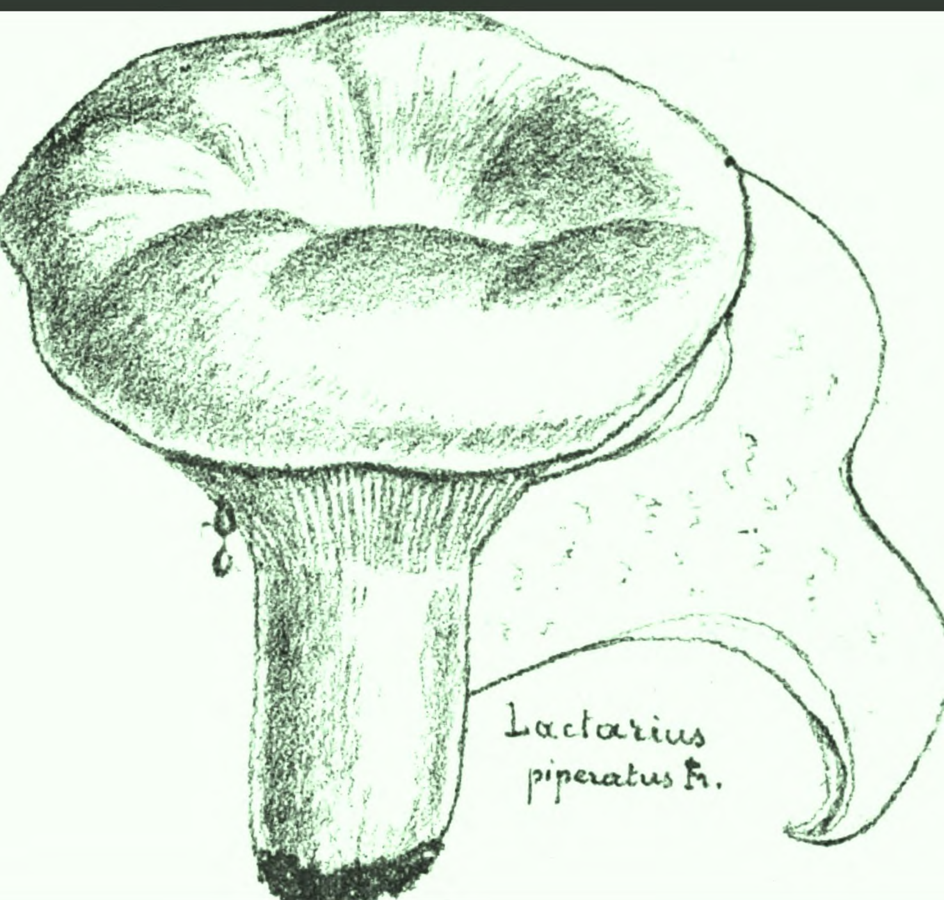
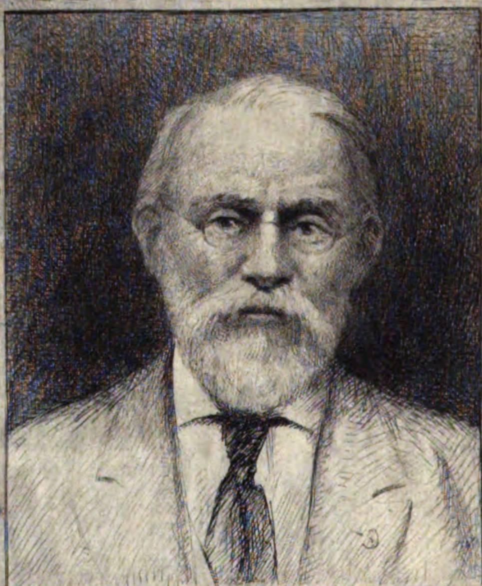



# Bulletin

Société d'agriculture, sciences
et arts de Poligny



# BULLETIN

DE LA

# Société d'agriculture, sciences & arts

# DE POLIGNY

# BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ

# D'AGRICULTURE, SCIENCES & ARTS

# DE POLIGNY

(JURA)

23me Année  1882

POLIGNY

**Jules GINDRE, imprimeur**

1882

# JOURNAL

DE

# GUILLAUME DURAND

CHIRURGIEN A POLIGNY

## DE 1610 A 1623

Communiqué par M. B. Prost

(*Suite*).

### 1622.

Dame Perrenette Coilloz, femme de feu Pierre Oudez, mourut le seizième jour du mois de septembre, à cinq ou six heures du matin, de l'an mil six cens vingt et deux. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le vingt-septième jour du mois de septembre de l'an mil six cens vingt et deux, monsieur le lieutenant (1), nommé Jean Masson, se maria avec la fille (2) de feu Jean Froissard, président en la cour du Parlement à Dole, par l'advis de monsieur de Fay, son frère, que luy servit de père, avec sa mère, dudict sieur de Fay, et aussi son frère de Bresia (3) et messieurs leurs parens. Et s'épousèrent à Dole le mesme jour, du grand matin, et s'en vindrent coucher à Poligny (4), auquel lieu messieurs de la ville

(1) Le lieutenant général du bailliage d'Aval, au siège de Poligny.

(2) Claudine.

(3) Jean-Simon Froissard, seigneur de Broissia, Montagna-le-Templier, Molamboz, etc.

(4) Dans sa séance du 18 août 1622, le Conseil, prévenu par le maïeur, « que monsr le lieutenant désiroit en bref de s'espouser avec mademoiselle de Maysoz, fille de fut monsr le président de Broissia, » décide « que l'on dresseroit une compagnie pour la bienvenue de lad. damoiselle; et at esté esleuz pour capitaine d'icelle Bonadventure Dagay, escuyer, premier eschevin, lequel l'on at prier d'en prandre et achepter la charge, et luy at esté accorder la somme de quatre vingtz dix frans monnoye pour les fraiz qu'il luy conviendra supporter à ce subject. » *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 118. —

firent si bien qu'ils gagnèrent les habitans, et firent une bienvenue au sieur lieutenant, que il y avoit de l'infanterie, tant de musquets qu'arquebuzes, picques, halebardes; et nombre faict des soldas, cinq cens hommes. Et pour la cavalerie, il y en avoit cinquante, et monsieur le docteur Jaulx le vieux les conduisoit. Et pour capitaine de l'infanterie, c'estoit monsieur Bonaventure Daguet, et pour l'enseigne, c'estoit Anatoile Doroz, docteur ès drois, filz du trésorier Doroz (1). Le tout a esté passé sans aucun danger, sinon que à la personne de Claude Bourcier, premier sergent, qu'il luy fust donné un coup de pistoulet au visage par Poncet Doroz, et un aultre qui fut blessé au bras, et d'aultres brûlés par le visage; car cela ne se peut faire qu'il n'y en aye quelque souvenance, par le moyen de la multitude de gens. Et pour le regard de messieurs de Dole, la mère (2) de la fille estoit dans une litière, assistée d'une damoiselle, car la mère estoit si vieille qu'elle avoit perdu la veue et la falloit mener à l'esglise; monsieur de Fay et monsieur son frère de Bresia, avec d'aultres gentilhommes, docteurs et autres, tous en bonne couche. Et puis, le lendemain, elle fust menée à l'église, et pour sa garde, c'estoit une compagnie de suisses bien accommodés et en bonne forme, et qu'il fesoit bon voir. Et puis, dict-on la messe en sy grande soulennité qu'elle fust respondue en musique et bien organizée (3), le tout bien ordonné. Et puis après diné, le maistre

Le 25 septembre suivant, le Conseil ordonne que l'on distribuera de la poudre aux mousquetaires et aux arquebusiers « qui se treuveront à la monstre mardy prochain pour la bienvenue de la femme de monsieur le lieutenant. » Le Conseil commet ensuite deux de ses membres « pour loger et faire jouher le canon. » *Ibid.*, f. 123 v°. — Le Conseil alloua quatre francs à quatre individus « pour leurs peines d'avoir sonner les tambourgs à divers jours pour les nopces de mons[r] le lieutenant. » *Ibid.*, f. 124.

(1) Sur cette famille, V. Chevalier, *Hist. de Pol.*, t. II, p. 348-351; — *Arch. du Jura*, série E, n[os] 138-140.

(2) Claudine Blanchod, que Jean Froissard avait épousée en 1572. V. Labbey de Billy, *Histoire de l'Université du Comté de Bourgogne*,... t. I, p. 299.

(3) Avec accompagnement d'orgue.

d'escole, nommé maistre Jean Landry (1), filz d'un orfèvre de Besençon, qui avoit espouzé la fille de maistre Jean Fourneret, procureur à Poligny (sa mère, du maistre d'escole, s'appelle Jeanne Fourneret), iceluy fist représenter par ses escoliers un jeu en fourme de pastoreaux ou de pastourelles, puis après allèrent courir la bague dernier l'église, et le plus adroit l'eut; et fit-on, en courant la bague, des présens aux dames, de boîtes de dragées et de confiture sèche. Voylà ce qu'en est passé. Et puis, le jour de Saint-Michiel (2), an susdit, le sieur lieutenant avoit faict faire un banc qu'estoit d'estat (3) à l'église de Sainct-Hippolyte, où c'est que sa mère se mestoit, et comme il n'estoit pas assez grand, il le fict faire plus grand tant pour sa mère, sa femme, ses sœurs, pour ouir le service divin. Il fust un meschant garnement, ennemy de l'église, qui le va tout gâter, je veux dire tout embrouiller de fine merde, tout au long du banc, sans y rien excepter. L'on en faict des recherches; ne say-je ce qu'en sera et si l'on treuvera la vérité.

Denis Gremaud, vigneron, mourut le seizième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et deux, d'une hydropisie, et puis devint étique. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le vingt-huictième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et deux, monsieur d'Andreville, soufragant, qu'estoit courdelier et gardien de Dole, et se nomme frère Claude de la Barre, enfant de la Loye, consacra et bénit l'église des Ursules, qu'estoit le jour de Sainct-Simon et Sainct-Jude. Et après la messe dicte en solennité et qu'il eust communié les révérendes dames, il recresma (4) plusieurs tant enfans que aultres; et fust recremée Pierrette Durand, ma fille. Et puis le diemanche après, an sus-

(1) Son frère, Blaise Landry, qui avait auparavant « tenu le collège de Saint-Amour, « fut nommé, par le Conseil, le 9 septembre 1620, « recteur du collège » de Poligny. *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 26.

(2) Le 29 septembre.

(3) Banc d'apparat, banc d'honneur.

(4) Il donna la confirmation.

dict, ledict sieur d'Andreville consacra un autel à Mirry (1), où illec il reconfirma Estienne Durand, mon filz.

Denys Moureau, d'Aulmond (2), mourut le dernier jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et deux, en la maison des héritiers de feu Henry Brun, à trois heures du soir, d'une fiebvre continue; et fust mené en Aumond pour l'enterrer, et avant que de le mener audict lieu, il fust représenté à Sainct-Hippolyte, où illec il fust dict une messe de *requiem;* et puis messieurs de Sainct-Hippolyte avec messieurs les Frères prêcheurs reconduisirent le corps jusques à la porte de Charseny avec les sieurs bourgeois de la ville. Et puis le conduit-on en son village d'Aulmond, en sa paroisse. C'estoit un homme qui se melloit d'admodiation, et estoit fin et caux (3). Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le huictième jour du mois de novembre de l'an mil six cens vingt et deux, mourut Françoise Durand, ma fille, à quatre heures du soir, d'une fiebvre pestilentiale, en l'eage de vingt-quatre ans. Ft travailloit fort bien en dentelles, et a faict une belle mort. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le jour Sainct-Nicolas (4) de l'an mil six cens vingt et deux, messieurs de la ville firent un Conseil général (5) pour le regard de messieurs de l'Oratoire, tant pour leur imposition que pour leur acquisition par teste, et pour le regard du collège. Le premier, ils ont offert que de trois ans en trois ans ils fourniroient un prédicateur à leurs frais, et qu'ils soyent exems d'imposition, et qu'ils n'acquerroient que [pour] cent frans par teste tant en rentes que héritages. Et pour le regard du collège, l'on ne s'en

(1) *Miéry.*

(2) *Aumont.*

(3) Du latin *catus*, habile, rusé.

(4) Le 6 décembre.

(5) Il y eut bien un Conseil général tenu à Poligny le jour de la St-Nicolas (6 décembre) 1622; mais le registre des délibérations communales reste muet sur la question des Oratoriens.

est accordé, pour ce qu'ils demandent mille frans tous les ans, pour ne faire tant seullement que quatre classes, ny point montrer les premières choses qu'il faut apprendre aux enfans, comme leur croix de par Dieu, ou à lire ou à escrire. Voylà la bonne volonté qu'ils ont à l'endroit des habitans de la ville de Poligny. Et comme messieurs les ont receus sans faire une assemblée ny conseil général pour un faict tant important, voylà comme ils se veullent excuser. Messieurs de la ville dient que ce n'est pas de leur faute, et que s'ils vouloient plaider, il fauldroit faire un impos pour supporter les frais; cela venant tout de leur faute, et sy cela arrivoit, ce seroit là qu'il se fauldroit opposer, parce qu'ils dient que la ville n'a pas les moyens de leur donner tous les ans mille frans. C'est donc la faute à messieurs, lorsqu'ils présentèrent leur requeste. Ils debvoient faire comme messieurs de Salins.

1623.

Le second jour du mois de janvier de l'an mil six cens vingt et trois, messire Charle Rigoulet, chapelain et familier de Sainct-Hippolyte, a esté receu pour maistre des enfans de chœur, après la mort de messire Philibert Aymounin, chantre et maistre des enfans de chœur, comme j'ay desjà dict cy-devant (1).

Le quatrième jour de janvier de l'an mil six cens vingt et trois, Léonel Durand, mon filz, sourtit de ma maison pour aller prendre l'habit de capucin à Dole, après avoir demeuré avec moy par l'espace de deux ans et demy pour apprendre l'art de chyrurgie. Et print l'habit le douzième jour du mois de janvier, comme j'ay dict cy-devant, et se nomme frère Théophile. Et avant que d'y aller, il fust roy des jeunes hommes; mais comme il estoit appelé devant les Roys (2), il laissa sa place à Jacques Devars, et alla en Vaulx, et il print l'habit de capucin à Dole, et y a demeuré environ cinq mois, et s'en est revenu, et a bien faict.

Le quinzième jour du mois de janvier de l'an mil six cens vingt

(1) V. page 155, année 1881.
(2) La fête des Rois.

trois, mourut Denis Sourdet, filz de feu Jean Sourdet, à trois heures du matin. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le vingt-unième jour du mois de janvier de l'an mil six cens vingt et trois, fust prins prisonnier Claude Mouréal, d'Aulmond(1), qu'estoit fourier de la compagnie de monsieur de Scey (2), gens de cheval. Et comme ledict Mouréal estoit allé en bon aymé suyvre la compagnie, et qu'il ne pouvoit endurer la peine, il s'en revint sans dire adieu à son capitaine, comme aussy Poncet Doroz, filz de feu noble Estienne Doroz, trésorier de Dole, et Léonel Michiel, filz de maistre Claude Michiel, procureur et tabellion en Bourgougne; et comme estant venu avec chacun un bon cheval, et qui fesoient les bons compagnons, et montré qu'ils avoient de l'argent, voyant que tout leur argent estoit tout despendu, et qu'il se falloit montrer, ils déchevalèrent (3) un marchant de Genève, parce qu'il leur sembloit pourter des escus. Ils firent si bien et mal pour eux, qu'ils l'allèrent attraper au bois de la Sevene, qu'est entre Morbier et le Four-de-Plane (4), où illec ils luy donnèrent un coup de pistoulet, et mourut. Ledict marchant s'appeloit Boulacre, et estoit homme de grand moyen, et menoit un sien serviteur tousjours avec luy, lequel se sauva, et en remarqua un qui avoit une balafre à la joue. C'est pourquoy la Cour, en estant advertie, commande absolument au prévost Davon, avec le mandement de *capiatur,* d'aller prendre ledict Mouréal audict lieu d'Aumond, pour le mener à Dole, à la Conciergerie, pour respondre des fais que luy seront proposés par messieurs de la Cour. Et quant aux deux aultres, que sont Doroz et Michiel, ils sont fugitifs. — Et depuis, aux arrests derniers de la Cour, que sont à la Nostre-Dame de septembre (5), en la mesme année, fust renvoyé ledict Mouréal sans amende ny despens. Voylà une belle escapade!

(1) *Aumont.*
(2) Claude de Bauffremont, baron de Scey et de Clairvaux, marquis de Meximieux, etc.
(3) Démontèrent.
(4) Forêt de la Savine, entre Morbier et Fort-du-Plasne.
(5) La Nativité de la Vierge, le 8 septembre.

Maistre Jean Bidé, apoticaire, mourut le premier jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt et trois, qu'estoit le jour des Cendres, à minuict ou à une heure après, d'une abondance de flegme qui luy bouchoit les vesseaux uretères, et avoit de la pierre aux reins, et fust cinq jours sans espancher d'eau, et sans douleur, et n'alloit point à selle sans artifice. Il estoit un gros garson, plein de mauvaises humeurs et mal bâty. Et ne fust malade que quinze jours; et l'on a doute que ce n'estoit que d'une morfée (1) blanche, à cause qu'il ne sentoit point de douleur; et avoit une mauvaise mine, qui montroit qu'il n'avoit point de sentiment. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le quatrième jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt et trois, advint une querelle entre Poncet Doroz et Denis Sourdet contre le recepveur de madame de Dramelet, nommé Cornillon; ayant esté batu par Denis Sourdet, et comme il n'estoit pas le plus fort, il demande de l'aide au chambrier (2) de monsieur de Dramelet (3), nommé La Verdure, et d'aultres. Advint qu'entre les quatre heures après midy, Poncet Doroz et monsieur de Légna (4), venant de Vaulx, y ayant diné illec, ledict Poncet print querelle avec monsieur de Légna, jusques à se venir bastre à Poligny; et s'en allèrent en Charseny (5), où illec Légna descend de cheval et mest son cheval chez la Barreta, et s'en va avec Poncet Doroz, disant qu'ils s'alloient bastre, et en allant ils trouvèrent La Verdure et le recepveur de madame de Dramelet, nommé Cornillon, où c'est que Poncet Doroz dict à monsieur de Légna: « Monsieur, je vous crie mercy. Voyci trois hommes qui viennent pour me bastre. Ne veuillez pas estre de la partie. » Advint que le recepveur dict à Poncet Doroz : « Nous nous treuverons. » Poncet dict : « Tout maintenant. » Ils s'en allèrent vers les Ca-

(1) « *Morphée*, nom ancien d'une affection cutanée, mal déterminée, qui paraît consister en des taches groupées les unes près des autres. » LITTRÉ.

(2) Valet de chambre.

(3) Claude-Gabriel Mouchet de Battefort, baron de Dramelay, etc.

(4) Joachim Fèvre, sieur de Légna.

(5) Charcigny, faubourg de Poligny.

pucins où illec La Verdure dict à Légna s'il s'en vouloit mêler. Légna dict que non. Lors La Verdure montre un baston à Légna, et Légna luy dict qu'il le vouloit trester en vilain, en luy disant : « Je suis un gentilhomme. Mest la main à l'espée. » Sitôt dict, sitôt faict, et Légna mist la main à l'espée dessus La Verdure, et fust si bien tresté de Légna, qu'il le blessa à la teste si avant que l'on voyoit la duremère, ayant empourté du crâne la largeur d'un sol de roy, tout à un coup, et sur le né, dont il ne tenoit pas beaucoup, et deux aultres coups sur les deux bras, dont l'un des bras il eust le premier os qui fust coupé et l'autre intéressé, le tout sur ladite Verdure; et ne demeura ladite Verdure au monde que l'espace de deux jours, car il fut blessé sur les quatre heures du soir du sambedi, et mourut le lundy après à une heure après midy. Et quant à monsieur de Légna, il fust bien blessé, à subjet d'un coup de pierre que luy fust donné par un Moureau, mareschal, qui le fist tomber comme mort, et, estant bas, l'on luy donna deux coups d'espée sur la teste jusques aux os, et un coup d'estoc vers l'oureille. Voylà comme il s'en est passé.

Maistre Alexandre Peletier, peintre, mourut le huictième jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt et trois, à cinq heures du matin, d'un quaterre (1) dont cela le suffoqua. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le sire Pierre Queselot, dict Peletier, mourut le jeudy vingt-troisième jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt-trois; et estoit notaire et son père tanneur. Et ledict Queselot mourut à l'eage de soixante et douze ans, d'une galle, et ne fust jamais marié. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

(*A suivre*).

(1) Catarrhe.

# REGENÉRATION ARTIFICIELLE DU COMBUSTIBLE

PAR

## l'utilisation de toute la partie charbonneuse des détritus quelconques

Par M. HADERY, ex-ingénieur à St-Lothain

(*Suite*)

Il n'est pas un cultivateur qui n'ait observé les merveilleux effets des balayures de sa maison incorporées au sol de son jardin, quoiqu'elles soient, à la campagne, toujours mêlées de beaucoup plus de poussières purement boueuses qu'à la ville. Il me paraît, en conséquence, peu douteux que de véritables *balayures*, et non plus des *ordures*, comme les appellent aujourd'hui si justement nos ménagères citadines, ne pussent et dussent constituer un excellent engrais, facilement transportable sous sa forme naturelle. Nul doute, par exemple, que la vigne, à laquelle il apporterait à la fois azote et potasse, ne s'en accommodât parfaitement, puisqu'elle se trouve si bien d'une fumure aux seuls chiffons de laine. Les quelques cultures jardinières qui ne pourraient pas s'accommoder du remplacement du terreau actuel par ce sablon de scories, dont j'ai parlé plus haut, trouveraient dans cet engrais des balayures, activé encore par des dissolutions salines, un succédané assez abondant du terreau.

Dès lors, le fumier proprement dit que produisent les villes, et qu'elles devraient produire bien plus abondamment encore, si le triage des déchets de cuisine que je viens de recommander était pratiqué, ce fumier des villes, dis-je, pourrait retourner à sa destination naturelle. Cette destination serait, comme je l'ai si longuement développé, à propos de l'engrais de ferme, dans la première partie de ce travail, de constituer tout à la fois un abondant engrais par son urine, absorbée par un excipient terreux, et des masses de houille artificielle par sa fibre ligneuse. En outre de cette fibre ligneuse de leurs fumiers, les villes jetteraient encore à l'immense fosse disposée pour la houillère artificielle ces masses de détritus surtout charbonneux, qui ne sauraient prendre rang dans aucun de ceux que j'ai déjà indiqués comme aptes à régénérer, soit du combustible, soit de l'engrais. Il existe dans toute ville tant soit peu importante d'énormes quantités de détritus charbonneux

susceptibles de se ranger dans cette dernière catégorie. Ils sont à peine susceptibles de constituer, dans leur état naturel, un produit méritant le nom de combustible; mais mêlés à d'autres matières plus ou moins ligneuses, et soumis, avec elles, à une fermentation en grande masse et suffisamment prolongée, nul doute qu'ils ne doivent aboutir à un combustible intermédiaire entre la tourbe et la houille. Les détritus de foires et marchés, ceux des chantiers de bois, des magasins à fourrages, la sciure de bois, et une foule d'autres substances sont dans ce cas. Entassées pêle-mêle avec les litières des fumiers proprement dits, en masses suffisantes, et recouvertes ensuite d'une grande hauteur de terre afin de produire une pression convenable, ces substances devront être retirées de cette fosse, après un minimum de temps que l'expérience fixera, dans un état d'agglomération qui en aura fait un véritable combustible. J'ai déjà assez développé cette idée, dans la première partie de ce travail, à propos de la partie ligneuse des fumiers de ferme, pour me dispenser d'y insister davantage ici. Je me bornerai seulement à rappeler que j'ai déjà conseillé de pratiquer dans ces masses fermentescibles, au moyen de tuyaux en terre réfractaire cuite, une sorte de drainage destiné à donner issue aux gaz et autres nombreux et utiles produits volatils développés par la chaleur de la fermentation et à permettre de les recueillir. La qualité de la houille artificielle produite en sera beaucoup améliorée, en même temps qu'on retirera de cette longue opération, confiée au temps, toute une série de produits accessoires qui viendront en déduction des frais faits pour obtenir le combustible.

Une coutume agricole, autrefois assez générale, et qui persiste malheureusement encore dans trop de contrées, aura pu facilement convaincre ceux qui l'ont observée de la tendance de fragments ligneux incohérents à s'agglutiner en une masse charbonneuse compacte très apte à fournir un combustible, après avoir éprouvé un commencement de fermentation. Cet exemple nous est fourni par les cultivateurs qui persistent à laisser tout leur fumier de l'année en un tas jusqu'au moment des semailles d'automne. Ce fumier, que, dans cet état, on désigne souvent sous le nom de *beurre noir*, acquiert ainsi un tel degré de cohésion qu'il devient impossible de l'entamer et de le charger sur les chariots autrement qu'en le coupant à la bêche. Ces mottes, ainsi détachées par la bêche du tas de fumier, sont alors tout imprégnées d'une humidité que n'explique que trop la quantité de pluie que le tas, nulle-

ment abrité, a reçu pendant toute une année. Ces alternatives d'exposition directe à l'action de la pluie et du soleil ont entraîné à l'état liquide et gazeux, la plus grande partie des principes minéraux actifs du fumier. Ce doit être alors surtout par sa cendre que le résidu doit agir encore sur la végétation. Chacun sent cependant instinctivement, au seul aspect charbonneux de ces mottes humides, qu'il suffirait de les dessécher quelques temps sous des hangars couverts pour en faire un véritable combustible d'un effet calorifique tout autrement intense que celui qu'eussent pu fournir les fragments de paille et de crottin dont il fut originairement constitué.

Concevons maintenant qu'au lieu de ces tas de fumier de quelques mètres cubes laissés toute une année sans abri, nous ayons entassé un volume de fibre ligneuse bien dépouillée d'urine mille ou dix mille fois supérieure, pendant un temps décuple, et sous l'abri d'une immense cloche, susceptible de résister à une très forte pression. Nous aurons pu ainsi recueillir, par une distillation opérée sous la seule influence de la chaleur développée par cette colossale fermentation, la totalité de l'ammoniaque et autres produits volatils formés. Le résidu ou *caput mortuum* de cette immense distillation, confiée à la seule action du temps, serait une énorme masse charbonneuse sèche, d'une densité et d'une puissance calorifique naturellement bien supérieures à celle de notre motte de *beurre noir*, dont l'aptitude combustible spontanée sautait déjà aux yeux. Toute cité, aussi bien que toute ferme, se trouve ainsi susceptible de régénérer, avec une partie de ses détritus ligneux, indépendamment des autres combustibles que j'ai déjà décrits, des masses de houille artificielle proportionnelles à son étendue et accompagnées de leurs produits accessoires, fertilisants et autres, dont j'ai longuement parlé. La cendre chimique des détritus ligneux qui auront fourni cette houille artificielle restera, il est vrai, emprisonnée dans sa masse, mais ce ne sera qu'une perte temporaire; car cette cendre sera restituée après la combustion de la houille produite.

Je n'ai pu et dû naturellement qu'esquisser rapidement dans ces pages l'ensemble des vues que je me suis faites, depuis longtemps, au sujet d'une utilisation rationnelle de tant de détritus aujourd'hui à peu près perdus. Des détails explicites relatifs à une pareille utilisation seraient aujourd'hui prématurés, en même temps qu'ils exigeraient plusieurs volumes. J'espère cependant qu'il suffira d'une lecture tant soit peu attentive de cette esquisse pour juger de la masse de trésors maté-

riels dont nous pourrions éviter le gaspillage, qui s'opère si souvent, en outre, au détriment de la santé et de la moralité publiques.

Il y aurait eu toutefois trop de présomption ou de naïveté de ma part à supposer qu'il était au pouvoir de cette exposition de hâter tant soit peu la fin de ces gaspillages. Eussé-je pu parvenir à la parer d'autant de charmes de style qu'elle en est dépouillée, son influence à cet égard fut restée nulle. On ne change pas aussi facilement les habitudes et les institutions. Mon expérience déjà longue des choses de la vie m'a convaincu que les progrès de tout genre de notre espèce ne se réalisent guère que sous la pression de la NÉCESSITÉ. J'ai laissé assez percer dans ces pages l'expression de ma conviction à cet égard. Je ne me fusse certainement pas décidé à les écrire si, d'une part, la dissolution si manifeste du régime du paysan à laquelle nous assistons, et, d'autre part, l'épuisement rapide de notre houille géologique, ne me laissaient intimement persuadé que nous touchons à l'instant où la nécessité imposera à notre art agricole une toute autre constitution. C'est sous l'influence de cette persuasion que j'ai pensé qu'il pouvait y avoir une certaine opportunité à montrer le degré de connexité, si peu soupçonné, qui paraît exister entre la question d'un plus judicieux aménagement des engrais et celle de la régénération artificielle du combustible. Cette connexité m'est apparue de plus en plus nettement depuis le jour, déjà éloigné, où j'ai pu constater combien une terre poreuse fournissait un excipient des fumiers plus avantageux que la paille et autres substances charbonneuses qui avaient jusque-là possédé le privilège exclusif de le fournir.

Je crois avoir dit ce qu'il y avait d'essentiel sur les deux sujets connexes que je viens d'examiner ici plus particulièrement; ma tâche serait, en conséquence achevée, si une autre expérience, ébauchée dans ma carrière culturale, ne m'avait encore inspiré quelques autres réflexions qu'il ne sera peut-être pas inutile de consigner avant de terminer cet écrit.

Ma pensée serait certainement bien mal interprétée si l'on devait induire, de ce que j'ai dit sur l'insuffisance nécessaire de nos sources naturelles de combustible et des moyens artificiels que je viens de proposer pour y suppléer, que je regarde la sylviculture comme appelée, dans un certain avenir, à ne plus conserver pour notre espèce qu'une importance tout-à-fait secondaire. Outre que le bois de service conservera toujours une valeur propre, que le fer pourra réduire sans jamais

l'annuler, nous aurons sans cesse à demander à nos forêts un appoint de combustible qu'il ne sera jamais permis de négliger. De vastes étendues sur notre planète resteront d'ailleurs difficilement accessibles à une agriculture intensive, soit dans les régions montagneuses escarpées, de toutes latitudes, soit aux latitudes trop extrêmes, boréales et australes. Sur bien des points suffisamment accessibles encore, d'après leur climat, les progrès de la botanique forestière ne cessent de nous montrer qu'une végétation arborescente constituera encore le meilleur mode d'utilisation de beaucoup de terrains de certaine nature. Il me suffira de citer à cet égard les importantes et toutes récentes plantations d'arbres à quinquina et d'*Eucalyptus,* ce conifère géant assainisseur des marais. Quelle végétation pourra équivaloir, pour les sables du *Sahara* où l'on pourra amener le moindre filet d'eau, au palmier à dattes? Quelle plante pourra remplacer le pin maritime pour fixer les sables mouvants de nos dunes?

Aussi, tout en me livrant à une pratique très active de l'agriculture, et bien qu'ayant déjà entrevu cette régénération artificielle du combustible préconisée dans ces pages, je n'avais pu, frappé des si misérables rendements de nos forêts, détacher ma pensée du souci de relever un peu notablement ces rendements. J'avais même tenté à ce sujet quelques essais, qu'il ne sera peut-être pas sans intérêt de signaler ici, comme complément du sujet principal que je viens de traiter longuement, l'accroissement de nos ressources en combustibles.

(*A suivre*).



# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*)

### 2ᵉ Série. — HYPORHODII.

### Volvaria.

Les espèces de la section *Volvaria* ne diffèrent des *Amanites sans anneau* que par la couleur plus ou moins rosée de leurs spores; elles sont rares dans le département. Nous indiquerons seulement les deux espèces suivantes :

ESPÈCE COMESTIBLE.

*Agaricus bombycinus Sch.* (Ag. soyeux).

ESPÈCE VÉNÉNEUSE.

*Agaricus parvulus Fr.* (Ag. à petite volva).

*Ag. bombycinus Sch.* — Magnifique espèce poussant sur les troncs pourris et très facile à reconnaître. *Chapeau* large (10 à 15 cent.) blanc ou *un peu jaunâtre*, bombé, *soyeux*, fibrilleux; lames couleur de chair, stipe lisse, blanc, ayant à sa base une volve blanche très ample. Chair mince, blanche, saveur douce.

*Ag. parvulus Fr.* — Très petite espèce vénéneuse, croissant sur le terreau dans les jardins en été. Chapeau sec un peu soyeux, blanc grisâtre, avec un mamelon cendré, 3-4 centimètres. Lames couleur de chair. Stipe grêle, soyeux, villeux à la base, blanc. Volva déchiré en 3-4 lanières.

## Pluteus.

### ESPÈCE VÉNÉNEUSE OU SUSPECTE.

*Agaricus cervinus Sch.* — (Ag. couleur de cerf).

*Ag. cervinus Sch.* — Ce champignon croît sur les troncs d'arbres, les souches pourries en été; il est commun partout. Chapeau charnu, campanulé puis étalé (de 5-10 cent.), visqueux par l'humidité, glabre puis couvert de fibrilles évanescentes, couleur de fumée ou brun-jaunâtre. Lames blanches puis rosées. *Stipe* solide, blanc *avec des fibrilles noires*. Odeur forte.

## Entoloma.

### ESPÈCES COMESTIBLES.

*Agaricus prunuloïdes Fr.*
— *clypeatus L.* (Agaric en bouclier).

### ESPÈCE VÉNÉNEUSE OU SUSPECTE.

*Agaricus lividus Bull.* (Agaric livide).

*Ag. clypeatus L.* — Chapeau peu charnu, *hygrophane*, luisant par le sec, campanulé, étalé, mamelonné, d'un gris-jaunâtre livide, souvent vergeté de roux, surface soyeuse. Lames couleur de chair, *denticulées* sur la tranche. Stipe plein, habituellement courbé à la base, blanchâtre, glabre, pruineux au sommet. Chair blanche et cassante. Inodore.

Commun au printemps sur les pelouses, jardins, etc., en cercles.

Cette espèce est parfaitement comestible, on la mange dans le Poitou sous le nom de Mousseron des baies, ainsi que dans le Midi de la France. C'est à tort que presque tous les auteurs la considèrent comme vénéneuse.

*Ag. prunuloïdes Fr.* — Chapeau charnu campanulé puis étalé, avec un mamelon au centre, glabre se fendillant à la fin, un peu visqueux, de couleur habituellement *jaune-clair*, mais parfois grisâtre. Livide, blanc-jaunâtre ou blanc. *Lames* libres, ventrues, d'abord blanches puis *couleur de chair*. Stipe plein, glabre, blanc,

un peu strié. Odeur de farine récente. Diamètre du chapeau, 5 à 7 cent; hauteur du stipe, 7-8 cent.

Sur la terre dans les lieux herbeux et ombragés. Eté, automne.

Il faut se garder de confondre cette espèce qui est comestible avec la suivante qui est un poison violent. Toutes les deux ont une odeur à peu près analogue, mais le prunuloïdes a le chapeau *glabre* et *humide visqueux*, tandis que dans l'espèce dangereuse le chapeau est *sec* et *soyeux*, ce dernier a de plus le mamelon légèrement pointillé de petites écailles noirâtres. Dans tous les cas, s'il reste le moindre doute, on fera bien de s'abstenir.

*Ag. lividus Bull.* — Chapeau charnu, convexe, largement mamelonné, de 5-15 cent. de diamètre, blanchâtre, jaune clair ou roux, ou encore gris cendré plus ou moins jaunâtre, à *disque ponctué de noir*. Lames larges, passant du blanchâtre au roux ou à l'incarnat. Chair blanche fragile. Stipe grand, solide, ferme, recourbé et *renflé à la base,* blanc. Très-vénéneux.

Sur la terre dans les bois de la plaine et des basses montagnes.

## Clitopilus.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Agaricus prunulus Scop.* (Mousseron).
— *orcella Bull.* (le farinier).

Ces deux espèces de Rhodospores sont toutes les deux comestibles, elles portent toutes les deux le nom de *Mousseron* et ne peuvent pas être confondues facilement avec les espèces vénéneuses.

*Ag. prunulus Scop.* — *Stipe* épais, *cotonneux à la base* qui est souvent un peu renflée, blanc. *Chapeau* convexe, blanc ou un peu couleur de fumée, *happant aux doigts*, marge farineuse enroulée. *Lames* étroites, *décurrentes sur le stipe*, blanches, puis d'un *gris rosé.* Odeur douce de farine.

Croît dans les bois découverts surtout de sapins.

*Ag. orcella Bull.* — Stipe blanc tommenteux à la base. Chapeau difforme, *ondulé sur les bords,* blanc grisâtre ou incarnat. Odeur de farine.

Toute l'année aux bords des bois.

### Nolanea.

ESPÈCE COMESTIBLE.

*Agaricus pascuus P.* (Agaric des pâturages).

Ce petit champignon est commun dans les prairies, il a un chapeau membraneux, conique, un peu mamelonné, glabre, strié, soyeux, luisant par un temps sec, grisâtre, fauve ou brunâtre. Lames à peu près libres, grises. Stipe creux, fragile, fuligineux, pâle, strié.

Difficile à confondre avec les espèces vénéneuses.

Les sections *Leptonia, Eccilia* et *Claudopus* ne présentent pas d'espèces intéressant l'alimentation.

## 3e Série. — DERMINI.

### Pholiota.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Agaricus præcox Pers.* (Ag. précoce).
— *ægerita Fr.* (Pholiote du peuplier).
— *squarrosus M.*
— *mutabilis Sch.*

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Agaricus radicosus Bull.* (Agaric à racine de navet).
— *spectabilis Fr.*

La première de ces espèces seule croît sur la terre, les autres habitent les vieux troncs d'arbres.

*Ag. præcox Pers.* — Chapeau charnu, convexe, plan, mamelonné, uni, glabre, de 4 cent. 1/2 de large, blanc jaunâtre surtout au centre, un peu visqueux par l'humide, luisant par le sec. Lames blanches, puis brun-roux. Stipe se creusant à la fin, blanc ainsi que l'anneau, farineux puis glabre.

Sur la terre, dans les jardins, gazons, pâturages. Printemps, été. Saveur nulle, odeur de farine.

*Ag. œgerita Fr.* — Chapeau charnu, compacte, convexe, bouclé, lisse, blanchâtre ou gris-fauve, souvent gercé, crevassé. Lames devenant brunes. Stipe ferme, glabre, blanc ainsi que l'anneau qui est persistant. Odeur et saveur agréables, chair blanche.

Eté, automne, en touffes, au pied des peupliers.

*Ag. squarrosus M.* — Chapeau charnu, convexe puis étalé, sec (5-10 cent.), d'un jaune safran rouillé avec de nombreuses écailles brunâtres redressées. *Chair jaune.* Lames jaunâtres un peu verdâtres puis ferrugineuses. Stipe plein courbé, dur, jaune pâle, chargé d'écailles. Anneau lacéré, laineux, jaune orangé. Odeur forte. Saveur légèrement piquante.

En troupe au pied de divers arbres, acacia, etc.

*Ag. mutabilis Sch.* — Chapeau peu charnu, convexe, un peu mamelonné, jaune cannelle plus foncé au centre, glabre; chair blanche ou un peu jaune. Lames pâles, ochracées. Stipe devenant creux, rigide, couvert d'écailles squarreuses, noirâtres. Odeur forte.

Printemps et automne sur les vieilles souches.

*Ag. radicosus Bull.*— Chapeau charnu (6-12 centim.), convexe puis étalé, blanchâtre ou jaune de terre, couvert d'écailles appliquées, brun ferrugineux. Chair blanche. Lames pâles puis roussâtres. Stipe solide, épaissi à la base, se terminant par une forte racine, blanchâtre. Anneau large, écailleux. Odeur forte d'amandes. Saveur amère, âcre.

Champignon suspect mais mangé par les animaux. Eté, automne sur les souches, dans les bois.

*Ag. spectabilis Fr.* — Chapeau charnu, compacte, convexe, jaune-roux, devenant pâle et presque blanc, couvert d'écailles brunes (diamètre, 8-15 cent.) Lames jaunâtres puis brunes. Chair jaunâtre. Stipe grand, plein, puis creux, blanchâtre au-dessus de l'anneau, roussâtre et écailleux au-dessous. Anneau membraneux persistant. Odeur douce, saveur un peu amère.

Suspect, comestible pour quelques-uns (Letellier).

Groupé sur les souches. Eté et automne.

## Flammula.

ESPÈCE VÉNÉNEUSE OU SUSPECTE.

*Agaricus flavidus Sch.* (Agaric jaune-gai). — Chapeau convexe, devenant étalé, mamelonné, déprimé, lisse, humide, *jaune-gai* (4-5 cent. de diamètre). Lames aduées, espacées, blanchâtres puis d'un jaune plus ou moins rouillé. Stipe plein puis creux, blanchâtre au sommet, roux à la base. Anneau frangé (cortine), blanc fugace. Chair blanche puis jaunâtre. Odeur désagréable, saveur amère.

En touffes formées d'un grand nombre d'individus sur les vieilles souches, dans les bois surtout de pins et sapins. Automne.

## Hebeloma.

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Agaricus fastibilis Fr.* (Agaric prétentieux).
— *crustuliniformis Bull.* (Agaric échaudé).

*Ag. fastibilis, Fr.* — Chapeau charnu, compacte, lisse, visqueux, glabre, couleur de cuir pâle (diamètre, 5-8 cent.), plus clair à la marge qui est recourbée, pubescente. Lames espacées, pâles, puis jaune-cannelle, portant des gouttelettes aqueuses sur leurs bords par un temps humide. Stipe plein, ferme, épais, un peu bulbeux à la base, blanc, fibreux, écailleux. Odeur nauséeuse. Saveur amère.

Commun dans les bois. Croît par touffes en été et en automne.

*Ag. crustuliniformis Bull.* — Chapeau charnu, convexe, plan, glabre, visqueux, souvent bosselé (diamètre, 4-8 cent.), à bords sinueux, jaune pâle puis roux ochracé; surtout au centre. Lames d'un blanc jaunâtre tacheté par le sec, avec gouttelettes aqueuses sur les bords, à tranchant crénelé. Stipe plein, un peu bulbeux blanchâtre, écailleux. Odeur forte, saveur âcre, amère.

En groupe dans les bois sur la tere, très commun.

### Naucoria.

ESPÈCE COMESTIBLE.

*Agaricus pediades Fr.* (Agaric des plaines). — Chapeau peu charnu, convexe, plan, déprimé sec (diamètre, 2-3 cent.), glabre, jaunâtre, ochracé, pâlissant avec l'âge. Lames cannelles sales, brunâtres. *Stipe* grêle *à base un peu bulbeuse*, flexueux, soyeux, jaunâtre, rempli de moëlle, puis creux. Saveur un peu piquante.

Commun dans les champs, jardins, pelouses. Eté.

Les sections *Crepidotus, Tubaria* et *Galera* ne renferment que de petites espèces dont aucune n'est nuisible, mais qui sont difficilement utilisables.

*(A suivre).*



## L'INVASION PHYLLOXERIQUE.

Nos lecteurs ont été tenus au courant de l'invasion phylloxérique en France. Ils savent que le fléau a, depuis quelque temps, subi un arrêt que l'on voudrait pouvoir espérer définitif. Les vignobles de la Bourgogne, de l'Orléanais, de la Champagne, menacés l'an dernier par des essaimages de parasites, ont vu ces taches disparaître pour la plus grande partie. Dans les pays attaqués par la maladie, les viticulteurs ont repris courage et ont commencé résolument à replanter les terrains détruits. Ce sont là des espérances que nous sommes heureux de recueillir et de constater. Toucherions-nous bientôt au terme du fléau qui a dévasté nos plus riches contrées et menacé l'une des branches les plus productives de notre industrie agricole? Sans vouloir céder, sur ce point, à des illusions trop hâtives, il importe néanmoins de faire connaître les résultats acquis afin de soutenir l'énergie des viticulteurs et de leur indiquer ce que l'on peut attendre d'efforts bien dirigés.

Les moyens de combattre le phylloxera, tout le monde le sait, sont de trois sortes : la submersion quand la situation des terrains permet de les tenir sous l'eau pendant les mois d'hiver, le sulfure de carbone qui détruit l'insecte sur les plants légèrement atteints, et enfin le remplacement des cépages français par les plants américains sur lesquels le parasite s'est depuis longtemps acclimaté.

Chacun de ces procédés peut produire de bons effets, quand on sait les approprier aux cultures et les employer à propos. Mais leur vulgarisation est chose difficile. Le vigneron est naturellement porté à la défiance sur le résultat de méthodes scientifiques inconnues. Il ne veut donner ni son temps ni son argent pour en faire l'expérience. De très grands embarras se sont donc présentés pour déterminer les intéressés à se servir des armes propres à combattre le parasite; mais ils ont en grande partie disparu devant la persévérance de l'administration, et l'action intelligente du législateur.

On nous saura gré de rappeler ici comment on y est parvenu.

Plusieurs moyens ont été mis simultanément en œuvre.

On s'est d'abord servi de ce qu'on nomme le traitement administratif, c'est-à-dire l'expérimentation directe des procédés curatifs par les soins et aux frais de l'Etat. Le gouvernement a choisi, dans ce but, parmi les diverses contrées les plus atteintes, certains vignobles sur lesquels il a obtenu des propriétaires le droit d'essayer les méthodes scientifiques de préservation.

Là, en présence des habitants de la localité et des localités voisines, il a submergé ou sulfuré les vignes et il les a rendues à la vie.

Dans beaucoup d'endroits, les vignerons ont offert gratuitement la main d'œuvre, dans d'autres, ils ont encore remboursé tout ou partie du prix des agents chimiques. Presque partout, le traitement administratif ainsi conduit a produit d'heureux effets. Les populations ont vu, de leurs yeux, les taches disparaître et les cépages reverdir. Elles sont unanimes à demander l'extension de la mesure.

Le traitement administratif ne saurait toutefois être généralisé. Il a été autorisé par la loi comme un exemple de démonstration de l'efficacité des moyens curatifs. Les ressources budgétaires ne permettent pas à l'Etat de prendre l'initiative de ces travaux dans

toutes les régions où ils seraient utiles. C'est à une combinaison différente, aux syndicats, que la loi a délégué ce soin.

Le syndicat prévu par la loi consiste dans la réunion d'un certain nombre de propriétaires de vignes rassemblés dans le but de combattre ensemble l'invasion phylloxérique. Ces sociétés peuvent être plus ou moins étendues. Il y en a qui embrassent des milliers d'hectares, d'autres qui comprennent seulement quelques parcelles. Lorsqu'elles sont constituées, le gouvernement se met en rapport avec leurs représentants et leur procure tous les moyens de revivifier leurs vignes, en y ajoutant des subventions en argent.

Le progrès de ces associations est devenu très remarquable depuis deux ans, à mesure que l'expérience en a fait connaître les heureux effets. Ainsi, en 1879, 153 personnes seulement se présentaient pour syndiquer 389 hectares et recevoir des subventions montant à 46,937 francs. L'année suivante, le nombre des associés s'élevait à 1,507, possédant ensemble 6,671 hectares de vignes et recevant une subvention de 510,128 fr. Enfin, pendant l'exercice de 1881, 6,414 viticulteurs syndiquaient une contenance de 17,135 hectares de terrains et il leur était payé une subvention de 1,162,966 fr.

Ce mouvement n'est pas près de s'arrêter. Il arrive chaque jour à l'administration des constitutions nouvelles de syndicats et on y remarque surtout, depuis quelque temps, l'entrée de petits vignerons ou de parcelles de la moindre contenance. C'est évidemment la preuve que les efforts tentés par les associations réussissent et que les résultats acquis sont appréciés par le public.

Il serait prématuré de dire que les conquêtes de ces syndicats sur l'invention phylloxérique sont très appréciables. Jusqu'à présent la dévastation antérieure garde à peu près ses limites; mais si l'on n'a rien encore regagné sur les cultures détruites, on n'en a du moins pas perdu de nouvelles. Partout où des taches se produisent, le fléau est aussitôt combattu et la contrée est préservée. C'est là, ce semble, un résultat qui vaut déjà la peine d'être signalé. Limiter l'action du fléau d'abord, puis, quand sa marche sera définitivement suspendue, entreprendre de proche en proche la reconstitution des vignobles détruits : telle est la double tâche qui s'impose aux syndicats. La première est heureusement en action; la seconde suivra inévitablement la première si le public persévère dans ses efforts.

Le gouvernement ne néglige rien d'ailleurs pour faciliter dès maintenant cette reconstitution. Il fait expérimenter dans des jardins botaniques, pépinières et autres endroits publics, le traitement des cépages étrangers destinés à la plantation et à la greffe des nouveaux vignobles. Il fait poursuivre ses recherches sur l'adaptation de ces cépages aux sols et aux climats, sur la résistance des plants divers suivant les différents sols, de manière à préparer pour chaque contrée les meilleures espèces de repeuplement.

Il a été déjà obtenu un nombre de boutures suffisant pour être distribuées entre les comices et les associations agricoles qui en ont fait la demande. Dans certains départements, ces boutures sont aujourd'hui expérimentées près de chaque école. Avant qu'il s'écoule plusieurs mois, le prix des nouveaux ceps sera réduit de telle manière que tous les vignerons pourront très facilement s'en pourvoir.

Telle est, au moment actuel, la situation exacte de la lutte entreprise contre la dévastation phylloxérique. Cette lutte est conduite avec beaucoup d'entrain et le gouvernement, après l'avoir engagée presque seul, voit venir à lui maintenant une foule d'auxiliaires convaincus par la vue des résultats acquis. Il est essentiel surtout que les syndicats se développent et que les pouvoirs publics continuent à leur assurer les dotations qui en déterminent le succès. La constitution d'un ministère spécial de l'agriculture garantit que ce grand intérêt ne sera pas perdu de vue.

S. d'Ami.

## LA COMÈTE DE 1881.

C'est en 1881 qu'on a obtenu pour la première fois l'image photographique complète d'une comète. Nous trouvons à ce sujet une notice extrêmement intéressante de M. Janssen dans l'Annuaire du Bureau des longitudes. La photographie devra puissamment aider à nous éclairer sur les étranges phénomènes qui se produisent quand les comètes approchent du soleil. Outre que les documents

qu'elle fournit sont rigoureusement exacts et impersonnels « l'image photographique, dit M. Janssen, peut se prêter à des études de photométrie sur les pouvoirs rayonnants de ces immenses appendices cométaires, études qui sont absolument nouvelles et qui ne pourraient être tentées par aucune autre méthode.

Les comètes sont très difficiles à photographier; elles ont un pouvoir photographique étonnamment faible, et leur mouvement est très rapide à leur passage près du soleil. « Moins un objet est lumineux, plus il faut augmenter le temps de la pose, et, par conséquent, plus il est nécessaire que cet objet soit fixé ou tout au moins animé d'un mouvement très lent pour que la plaque sensible puisse le suivre rigoureusement pendant tout le temps de la formation de l'image. Or il arrive ici que le pouvoir actinique de l'astre est tellement faible, que si l'on se plaçait dans les conditions où l'on obtient des photographies de la lune avec le collodion humide, il faudrait plus de trois journées sans aucun arrêt pour avoir une image de la comète avec une portion de la queue s'étendant à une minute du noyau; et cette action lumineuse si démesurément prolongée devrait être ensuite dans des conditions de haute précision, malgré le mouvement diurne du ciel, compliqué du mouvement propre très rapide de la comète. »

Ce qui a permis à M. Janssen de lever ces difficultés, c'est une découverte photographique récente, celle des plaques sèches au gélatino-bromure d'argent. Ces plaques ont une sensibilité vraiment extraordinaire, qui permet de réduire la durée de l'action lumineuse à quelques couples d'heures.

Cela semblait encore trop, et M. Janssen a cherché à diminuer encore ce temps. « Nous avons pensé, dit-il, à utiliser dans cette circonstance, un télescope d'une construction toute spéciale, semblable à celui qui, en 1871, nous permit de découvrir la véritable nature de cette couronne des éclipses totales qui a été reconnue constituée par une enveloppe gazeuse très rare et très étendue autour du soleil. »

Cet instrument, dont le miroir a 0,50 mètre et seulement 1,60 mètre de foyer, donne aux images une intensité lumineuse quadruple de celle des télescopes les plus lumineux. Aussi, a-t-il permis d'obtenir une image très saisissante en une demi-heure. Nous ne parlerons pas des précautions particulières prises en vue de l'obtenir; on trouvera tous ces détails dans la note de M. Janssen.

L'examen de la queue cométaire dans l'image obtenue, et qui s'étend à deux minutes et demie du noyau, offre un intérêt particulier. On la voit formée par des faisceaux lumineux presque rectilignes, qui partent en divergeant de la tête : Dans la partie médiane règne un grand faisceau très étroit et très marqué, qui sort tangentiellement du côté occidental du noyau, traverse toute la queue, et se prolonge à plus d'un demi-degré au-delà. Le grand faisceau figure comme une épine dorsale et, d'après nos mesures basées sur la position des étoiles voisines, photographiées en même temps que la comète, il est inexactement dirigé dans le prolongement de la ligne qui joint le soleil au noyau de la comète. » Cette structure en faisceaux rayonnants est un fait curieux qui mérite d'être noté et que la photographie fait seule bien ressortir.

M. Janssen a vérifié par des mesures directes que la queue cométaire, en la prenant même près de la tête dans une région où elle paraît très éclatante, n'envoie pas la trois cent millième partie de la lumière qui est projetée par un point moyennement éclairé de la pleine lune. Ces chiffres justifient presque le mot dont se servait autrefois M. Babinet, quand il appelait les comètes des riens lumineux.

## BIBLIOGRAPHIE

## DU SOMNAMBULISME EN GÉNÉRAL.

Tel est le titre de l'ouvrage que nous adresse le docteur Chambard. Nous allons essayer de donner aux lecteurs du Bulletin une idée du curieux ouvrage de notre confrère, une traduction en quelque sorte, de la pensée de l'auteur. Dans cette exposition, nous nous efforcerons de remplacer par d'autres les expressions employées dans la langue des physiologistes.

L'histoire du somnambulisme est celle des fluctuations de l'esprit humain. Tour-à-tour regardé comme une force mystérieuse, un fait miraculeux et une imposture, cette maladie nerveuse, cette *névrose*, a conquis, après tant de vicissitudes, la place qu'elle mérite d'occuper

dans le monument qui s'est élevé de nos jours à la physiologie et à la pathologie des maladies nerveuses.

« Ce n'est pas, dit l'auteur, que, parmi les ignorants qui étudiaient le somnambulisme avec plus de bonne volonté que de discernement, et les intrigants qui, aussi bien dans les salons de la somnambule que dans la chaumière de la stygmatisée, et la grotte consacrée à la vierge miraculeuse, ont toujours exploité ce que présente d'insolite les *névroses extraordinaires*, il ne soit trouvé des savants positifs et consciencieux pour analyser et séparer le bon grain de l'ivraie, mais ce n'est que depuis quelques années que ces hommes ont eu l'énergie de réagir contre les préjugés absurdes dont le somnambulisme était l'objet, et de conjurer le mauvais sort que les crédules et les habiles avaient jeté sur cette branche si intéressante des connaissances névrologiques. »

*Du système nerveux.*

Avant d'étudier, dans le système nerveux, les organes dont la maladie peut produire l'affection somnambulique, disons quelques mots du système nerveux lui-même.

Le système nerveux qui met l'être, homme ou animal, en rapport avec le monde extérieur, par l'intermédiaire des organes des sens, du toucher, de la vue, de l'ouïe, etc., est plus ou moins compliqué suivant le degré de l'échelle animale à laquelle cet être appartient.

Chez l'homme, on rencontre un système nerveux très compliqué, où la division du travail est poussé à ses dernières limites. Ce système nerveux offre l'image d'une puissante et savante hiérarchie. Il consiste particulièrement en surfaces sensibles, comme la peau, les muqueuses, etc., surfaces qui sont reliées à des organes intérieurs : cerveau, cervelet, moëlle épinière, etc., par l'intermédiaire de ganglions et de nerfs qui sont chargés de transmettre les sensations venues du dehors.

Par exemple, pour ne parler que du sens de la vue, nous dirons que l'impression produite par l'image des objets est transmise par les nerfs optiques, dans la partie inférieure du cerveau, où se trouvent de petits renflements qu'on a nommés quadrijumaux. C'est là qu'est *perçue* la sensation qui nous fait voir ces objets. D'autres parties du cerveau reçoivent également des impressions, des sensations, etc. C'est donc par le cerveau, et au moyen de ses nombreux appareils que se produisent les fonctions dites intellectuelles, les sensations, etc., comme aussi les

sentiments moraux qui en sont le résultat et qui nous permettent de diriger nos actions à notre volonté.

Les premières fonctions que nous remarquons sont la sensibilité et le mouvement, les secondes sont des facultés *psychiques*, c'est-à-dire intellectuelles et morales, qui sont elles-mêmes susceptibles d'être analysées et subdivisées.

*Sommeil.*

Les organes, les sens qui nous mettent en rapport avec le monde extérieur au moyen des appareils nerveux, en cessant tout ou partie de leur fonctions, produisent le sommeil, la léthargie lucide, les délires généraux, etc.

Avant que le sommeil ne soit complet, le silence et l'obscurité de la nuit donnent souvent à l'esprit un pouvoir d'attention, une activité et un ressort qu'il n'a pas au milieu du mouvement et du bruit. Puis bientôt commence le phénomène de la *dissociation* des facultés intellectuelles et morales. Les facultés imaginatives occupent en maîtresses la scène de l'intelligence, « la folle du logis » peut donner libre carrière à son activité exhubérante et désordonnée. Alors commence cet état intermédiaire d'une sorte d'hallucination qui sera bientôt le sommeil. Les centres intérieurs *où restent ou se conservent les sensations, les images*, entrent spontanément en activité ; des profondeurs de la mémoire surgissent d'anciens souvenirs depuis longtemps disparus ; des idées bizarres, des conceptions singulières, souvent ingénieuses et profondes surgissent tout-à-coup, sans qu'une impression venue du dehors par l'intermédiaire des sens, et qu'une idée raisonnable puisse les justifier et les expliquer encore. Dans le réveil, au contraire, les sens reprennent successivement leur activité (1).

*Somnambulisme.*

Le somnambulisme est produit par un trouble des fonctions de l'ensemble du système nerveux, mais tout particulièrement du système nerveux de la vie de relation ; c'est-à-dire de la vie des sens qui nous mettent directement en rapport avec l'extérieur. La vue qui nous per-

(1) Les animaux rêvent ; le chien qui rêve de chasse aboie d'une certaine manière. Dans bien des cas, le sommeil semblerait devoir commencer par les organes qui ont le plus fonctionné ; il est toutefois bien différent chez l'homme de peine que chez l'enfant, ou l'homme d'étude.

met de voir, le toucher de sentir, etc., font, comme chacun le sait, partie de ces sens.

Dans la maladie du système nerveux, maladie que nous appelons somnambulisme, la sensibilité des divers sens est diminuée, obscurcie, et quelquefois même complètement perdue; à cette dernière limite, nous cessons de voir, de sentir, d'entendre, etc. Dans l'état somnambulique, il y a donc diminution ou même suppression complète de la conscience que nous avons dans l'état de veille, de ce qui se passe autour de nous.

La diminntion de plus en plus grande de la sensibilité, pour arriver enfin parfois à sa suppression complète a lieu par degrés, et suivant un certain ordre. Les différentes formes, ou mieux les différents degrés du somnambulisme, dépendent précisément du rapport qui existe entre la sensibilité naturelle des organes, vue, ouïe, toucher, etc., et le degré de sensibilité persistant encore dans ces mêmes organes. Ce sont ces organes ou sens, comme nous l'avons dit, qui nous permettent de nous rendre un compte plus ou moins parfait de ce qui se passe autour de nous, suivant le degré de sensibilité qu'ils conservent.

Comme nous le voyons, le somnambulisme, au point de vue des maladies, est une affection à plusieurs degrés, déterminée soit par une maladie générale, soit par une prédisposition particulière à l'individu, ou même par une cause toute accidentelle (1).

Les différentes formes de la maladie nous apparaissent comme les anneaux d'une même chaîne : ils se succèdent dans un ordre logique et forment une série d'états nerveux de plus en plus simples, comme nous allons essayer de le démontrer.

Les diverses fonctions qui s'accomplissent dans le système nerveux, nous le répétons, s'y accomplissent dans différents organes; le cerveau, le cervelet et ses annexes, la moëlle épinière, etc.

Nous pouvons supposer la destruction, ou simplement l'abolition momentanée des fonctions d'un ou de plusieurs organes. Que se pro-

(1) Certains enfants sont pris pendant le sommeil de *terreurs subites*. L'enfant ne reconnait alors personne; il est étranger à tout ce qui se passe autour de lui; il paraît dominé par une hallucination qui le terrifie. Lorsque l'enfant est calme, s'il s'endort, il est gai le lendemain et ne garde aucun souvenir de ce qui s'est passé. Les contes de revenants, les excitations du soir, qu'il faut très soigneusement éviter aux enfants nerveux surtout, sont la cause habituelle de ces terreurs nocturnes.

duit-il alors? Nous voyons se réveiller avec plus d'activité les fonctions des autres organes chez lesquels persiste la sensibilité. C'est une loi générale que les fonctions qui s'accomplissent dans le système nerveux sont d'autant plus actives qu'elles sont moins nombreuses.

Comme dans toute machine un peu compliquée, il existe dans le corps, dans les différents organes, de nombreux leviers, des poulies, des tendons qui tirent, qui se contractent, les uns dans un sens, les autres dans le sens opposé, et qui se font ainsi opposition de forces, contrepoids, etc. Si nous brisons le ressort d'une montre, tout le mécanisme se déroule avec rapidité, rien ne ralentissant plus les mouvements des roues d'engrenage. Cette comparaison, quoique bien grossière, peut cependant nous aider à comprendre le phénoméne qui se produit sur nous.

Supposons, par exemple, que la propriété excitatrice de la moëlle épinière qui préside à certains mouvements se trouve excitée, les mouvements du corps sur lesquels agit la moëlle épinière se trouveront dès lors considérablement exagérés; ils ne sont plus retenus par certains centres nerveux supérieurs, le cervelet et le cerveau qui en sont les modérateurs, lorsque nous sommes parvenus à endormir, à paralyser l'action de ces mêmes centres modérateurs.

C'est ainsi que certains organes peuvent être excités, et dont les fonctions se trouvent alors beaucoup augmentées en puissance.

Chacun, au reste, sait qu'il existe des substances qui peuvent réveiller en nous la vitalité de certains organes, la surexciter, tandis que d'autres en amènent l'engourdissement, même l'insensibilité.

Citons des exemples : Dans la *léthargie lucide*, qui peut durer plusieurs heures et même plusieurs jours, nous trouvons un singulier exemple de l'abolition des fonctions des sens qui nous mettent en rapport avec l'extérieur, qui nous permettent de vivre de la vie commune.

Les malades atteints de cette névrose singulière deviennent entièrement insensibles et perdent tout pouvoir sur leurs organes musculaires, mais chez eux la *conscience* et les facultés intellectuelles sont complètement intactes, et *ils assistent, en pleine connaissance*, à tout ce qui se passe autour d'eux. Aussi doit-on être très circonspect dans les conversations qui se font autour de ces malades.

Dans le *délire général*, dit le docteur Chambart, qui a expérimenté sur lui-même les effets du haschiche, on éprouve d'abord une certaine lassitude, une paresse à se mouvoir accompagnée d'un moment de bien-être, d'un repos complet de l'esprit et du corps, et une indifférence absolue pour ce qui peut être chagrin à l'état normal; puis apparaît la dissociation des idées, qui est le caractère essentiel de tout délire.

Dans le *somnambulisme*, la conscience, la notion du *moi*, et par suite le souvenir des faits qui ont eu lieu, qui se sont accomplis pendant l'accès, ne laissent pas de souvenir, ils disparaissent, il y a abolition des impressions apportées par les *sens* à certaines parties du cerveau.

Au reste, écoutons ce que dit à cet égard le Dr Chambart : « Supposons qu'un individu perde une seule de ses fonctions de relation : la conscience. Grâce à l'*automatisme* cérébral qui permet d'exécuter sans difficulté tous les actes matériels et même intellectuels qui nous sont rendus familiers par l'habitude, ou qui se trouvent liés par les associations d'idées directes aux actes habituels, nous le verrons vivre de la vie commune, aller, venir, faire des affaires, accomplir ses devoirs journaliers comme un automate merveilleusement construit, et sauf quelques modifications du caractère que M. Azam a signalées et qui nous semblent dues au réveil des instincts moins bien contenus, rien ne distingue cet homme des personnes qui forment son entourage. Au bout d'un temps qui pourra être fort long, cet homme reprendra le cours de sa vie passée, ne conservera aucun souvenir de ce qu'il aura fait et appris pendant son accès, et son caractère reviendra ce qu'il était auparavant. »

A un degré plus avancé de somnambulisme, à la disparition du sensorium (1) se joint l'obscurcissement, et souvent la disjonction des facultés coordinatrices; les facultés imaginatives, ainsi que les fonctions sensitivo-motrices (2), surexcitées par la perte de leur contre-poids, deviennent la source d'un véritable délire de sensations, de pensées et d'actions qui peut revêtir des formes nombreuses. »

(1) On désigne souvent par ce mot le cerveau considéré comme centre de sensations.
(2) Qui servent en même temps au mouvement et à la sensibilité.

A un degré plus avancé encore, au troisième degré, les facultés intellectuelles disparaissent en masse, le patient est privé de conscience, de ses facultés imaginatives, etc,, etc. « Semblable à un animal, dit encore notre auteur, privé de ses hémisphères cérébraux, véritable automate, le somnambule est incapable de pouvoir, de vouloir, d'avoir par lui-même une idée, de créer une image; il est *le jouet de la volonté d'autrui*, des impressions extérieures et des réflexes (1) qu'elles déterminent. Cette forme appelée *automatisme somnambulique*, se traduit par des phénomènes que seule, l'expérimentation peut mettre en lumière, et dont les plus intéressants phénomènes sont l'obéissance et l'imitation automatique (2).

Nous nous arrêtons à ces quelques aperçus, renvoyant le lecteur désireux d'avoir de plus amples données sur des sujets d'études aussi nouveaux, à l'ouvrage du docteur Chambart, cet auteur s'appuie sur de nombreuses et bien curieuses observations de somnambulisme provoquées ou non par le magnétisme.

## LE MÉDECIN DE MOLIÈRE.

C'est le titre d'une fort curieuse notice que nous a adressée l'un de nos plus éminents collègues, M. le docteur Chereau, bibliothécaire de la Faculté de médecine de Paris. M. le Dr Chereau, nous en sommes fiers, se rattache à notre ville par des liens de famille. Cet auteur est depuis de longues années bien connu des lecteurs du Bulletin, par ses remarquables travaux que nous avons toujours été heureux d'y insérer.

De la brochure sur Molière et son médecin Mauvillain, nous ne citerons que le trait de la fin.

« Dans ce même *Médecin imaginaire*, où il a osé se mettre lui-même en scène, Molière fait ainsi parler Argan et Béralde :

(1) Se dit de certains mouvements qui succèdent à des sensations ou à des *phénomènes de sensibilité sans conscience*, c'est-à-dire sans la participation du cerveau.

(2) Chez des personnes douées d'un très bon jugement, on peut par des moyens artificiels, développer un état dans lequel *nous ne voyons plus les choses comme elles sont.* Alors le dedans prend le dessus sur le dehors; il y a excès de subjectivité. L'aliénation mentale n'est que la persistance de cet état.

Les animaux eux-mêmes peuvent être soumis à une sorte de somnambulisme par le magnétisme. Ce sont là de curieux effets dont est susceptible l'organisation cérébrale.

ARGAN. C'est un bon impertinent que Molière, avec ses comédies ; et je le trouve bien plaisant d'aller jouer d'honnêtes gens comme les médecins.

BÉRALDE. Ce ne sont point les médecins qu'il joue, mais le ridicule de la médecine.

Non, Molière ne nourrissait pas de haine contre les médecins, dont il appréciait les qualités, et dont il recherchait le commerce. Par son esprit, par son enjouement, par le charme de sa conversation, Mauvillain les lui eût fait, du reste, aimer. Mais un malheureux scepticisme l'éloigna toujours de la médecine, et il refusa avec opiniâtreté les secours réels qu'elle pouvait lui apporter dans son triste état de santé, n'acceptant que quelques soins dans le régime, l'usage du lait, ne comprenant pas que l'on pût s'introduire impunément des médicaments dans le corps, et n'ayant confiance que dans les traitements externes. Il fut victime d'une incrédulité à l'égard d'une science qui eût pu sinon le guérir, du moins prolonger ses jours. Né avec une poitrine faible, atteint d'accidents graves du côté du cœur ou des gros vaisseaux, troublé de passions et de tracas domestiques, dévoré de jalousie conjugale, directeur d'une troupe qui lui imposait des devoirs incessants, comédien lui-même, au service d'un roi qu'il fallait amuser quand même, il fut emporté dans un crachement de sang, une heure après avoir joué sa plus vive satire contre la médecine, le vendredi 17 février 1673, à dix heures du soir. Mauvillain lui survécut douze ans, regrettant peut-être le rôle qu'il avait joué auprès du grand comédien, et se repentant d'une docilité, d'une souplesse, qui ne sont pas dans les attributions du vrai médecin.

SAURIA, *agron. et méd.*

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# JOURNAL

DE

# GUILLAUME DURAND

## CHIRURGIEN A POLIGNY

## DE 1610 A 1623

Communiqué par M. B. Prost

(*Suite*).

Le vingt-huictième jour du mois d'apvril de l'an mil six cens vingt et trois, environ les six ou sept heures du soir, il vint un élant (1) si rude, que l'on eust bien compté de l'argent, et après arriva le tonnerre qui tomba dessus la maison de ville, où c'est que l'on faict l'audience, et déchira les toits et rompit tous les tielles (2), avec les vitres de laditte audience, avec d'aultres choses, et enfonça laditte croisson de la fenestre, qu'est de pierre, du costé de la rue du Milieu, à l'endroit que se mestent les fiscaulx. Voylà ce que s'est passé de nouveau.

De plus, le lendemain, à une heure après midy, lorsque l'on fesoit le quatéquisme (3), le tonnerre fist un si grand bruit avec un esclat qui entra au clocher de Sainct-Hippolyte, où c'est qu'il mist ses griffes, et en passant il gâta la montre (4), et ne fist aultre chose pour le présent.

Jacque Quismenet (5), de Salins, fille de Quismenet, tanneur, fille de chambre à mademoiselle Sabine de Batefort, fille à feu noble de Batefort, chevalier de la Cour de Dole et baron de Dra-

(1) Éclair.
(2) Tuiles.
(3) Catéchisme.
(4) Le cadran de l'horloge.
(5) Cussemenet.

melet, la fille mourut le septième jour du mois de may, à deux heures après minuy, d'une fiebvre putride, et dont la cognoissance estoit au médecin incogneue, pour le regard de ce que l'on luy fist pendant sa maladie; et pour souvenance, elle pria qu'elle fust enterrée aux Courdelières, parce qu'elle avoit prins sa place aux vénérables sœurs religieuses, pour y estre du nombre des bienheureuses. Et pour le regard de son enterrement, l'on pria messieurs de Sainct-Hippolyte pour y assister le corps et le vouloir conduire avec le père confesseur et son compagnon. Messieurs ont respondu qu'ils iroient, pourveu qu'il fust représenté à la mère église; ce qu'ils n'ont voulu faire. Messieurs de Sainct-Hippolyte, le père confesseur et son compagnon l'allèrent querre, et fust porté au lit (1) desdict[s] Cordelier[s]. Voylà ce qu'en est passé. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le quatorzième jour du mois de may de l'an mil six cens vingt et trois, messire Claude Loysot, filz d'honorable Jean Loysot, hoste, et en son enseigne, c'est la *Croix d'Or*, où l'on dict *à l'Hospital*, faubour de Poligny, célébra sa première messe à haute voix, au grand autel, avec grande soulennité, où c'est qu'ils firent bonne musique. Et celuy qui le mist à l'autel pour le monstrer, c'est messire Charle Rigoulet, chapelain. Et le fust-on querre en procession par messieurs de l'église avec la croix. Et l'on fist bonne chère.

Histoire mémorable advenue à Poligny, au mois de may de l'an mil six cens vingt et trois, pour l'amour entre Hiérôme de Margny (2) et Guye La Quille, dicte Celier; lequel de Margny es-

(1) Corbillard.

(2) De Marnix. — Sur cette famille, qui posséda en Franche-Comté, du xvi[e] au xviii[e] siècle, les seigneuries de Crillat, Toulouse, Pymorin, Loisia, etc., voy. Dunod, *Mémoires pour servir à l'histoire du Comté de Bourgogne*, p. 271-272; — Chevalier, *Histoire de Poligny*, t. ii, p. 235-236; — La Chesnaye-des-Bois, *Dictionnaire de la Noblesse*, au mot *Marnix*; — Rousset, *Dictionnaire historique du département du Jura*, t. ii, p. 339-340, t. iii, p. 448, t. v, p. 381, t. vi, p. 78-80; — « Informations autentic-

toit gentilhomme de quatre lignes, frère de monsieur de Crigla (1), avec aultres cinq frères et une sœur, tous bons gentilhommes, et sont sortis de Flandre; dont l'un de leur oncle est seigneur de Toulouze, le nommant le seigneur de Radegonde (2). Celuy Hiérôme, qu'est le plus jeune, comme il appert par ceste histoire, que en l'an mil six cens vingt-trois, il se amouracha d'une fille de chambre que madame sa mère avoit. Et pendant que ledict sieur de Margny fesoit l'amour à icelle fille de chambre, ne sachant si c'estoit pour la surprendre, aultrement pour la desbaucher ou pour la prendre en mariage, la mère dudict gentilhomme vint à mourir, et donna à sa fille de chambre quelque meuble. Elle s'en vint vers sa mère, à Poligny, voyant que ledict gentilhomme la poursuivoit. Le gentilhomme a tant faict, comme aveuglé, qu'il l'a fiancée par main de prestre, et la vouloit espouser. Comme monsieur son frère, monsieur de Crigla, sachant que la chose estoit sy advant, il envoya un messager à Poligny, vers ses officiers de la seigneurie de Telouze (3), pour empêcher ledict mariage. Fust envoyé Marc Doroz avec d'aultres à Frontenay, où c'est que la fille de chambre estoit couchée en la maison de son oncle Perreau, et le sieur Hyérôme aussy, la fille estant couchée avec sa tante, comme ils trouvèrent, et ledict sieur en la chambre en haut. Ces messieurs, Doroz et Cafoullier, de Claireval (4), leur dirent qu'il falloit venir en prison. Elle, qui n'a faulte d'esprit, dict qu'il n'y falloit mener que les larrons; à quoy on réplique qu'elle avoit prins un sac de pistoles. Elle respond qu'il n'y avoit homme ny femme qui le voulût dire, parce que elle n'a rien sourty du château que messieurs n'ayent veu. Il arrive un nommé Cafoullier, de Clereval, qui dict que si, elle l'avoit

ques... sur l'ancienneté et noblesse de la maison de Marnix, » dans les *Œuvres de Ph. de Marnix de Sainte-Aldegonde. Écrits politiques et historiques* (Bruxelles, 1859, in-8°), p. 86-93, — *Archives du Jura,* série E, nos 369-511, 881 et 1002.

(1) Crillat.

(2) De Sainte-Aldegonde.

(3) *Toulouse.*

(4) *Clairvaux.*

prins, et qu'il luy feroit partie. Sur ce, l'on les amesne à la conciergerie, tous deux, à Poligny, pour savoir justifier le larcin. Mais tout cela n'a esté que pour empêcher que le gentilhomme ne se maria pas. Cela n'a rien faict, sinon que pendant que la fille estoit en prison, ledict sieur gentilhomme ne manquoit point à l'aller voir en la conciergerie, et la baizoit et caressoit comme sa maîtresse. L'on a envoyé à Dole Marc Doroz, comme estant celuy qui l'avoit là amenée, et un aultre à Besançon, vers monsieur le vicaire général, pour pouvoir les départir; mais ils n'ont rien faict, parce que le gentilhomme la veut. Elle demeura en prison dois le troisième jour du mois de may jusques au vingtième; laquelle en sourtit avec les circonstances que je diray cyaprès, selon que monsieur le lieutenant et les sieurs fiscaulx ont receu [advis] de la Cour du Parlement de Dole, et par requeste de ce que monsieur le vicaire général de Besançon en a dict. Puis, le vingtième jour du mois de may, le sieur de Crigla remena son frère l'amoureux. Ne say-je [ce] qu'ils en feront. L'on attendra le succès, pour plus amplifier l'histoire. Et pour le regard de Cafoullier, que fit partie à la fille, disant qu'elle avoit dérobé le sac de pistoles, l'on poursuyt si avant, que la fille demande réparation de son honneur et faire amende tant honorable que pécuniaire, tant pour les frais qu'elle a faict en prison que pour avoir heu sa sœur avec elle et l'avoit noury. Messieurs les fiscaulx l'ont renvoyé avec l'honneur, et ledict Cafoullier à caution pour le regard de l'amende, comme j'ay dict. Et pour le regard de la fille, nommée Guye La Quille, fille d'un celier françois, ung homme de mauvaise vie, et généralement des garsons qu'il a, et a esté par sa mauvaise vie destenu en l'hospital de la ville de Poligny, tant pour le nourir que pour le coucher, n'ayant rien. Et comme messieurs de la ville voyant que sa femme et ses punaises de filles estoient braves, l'on a résolu au Conseil de le renvover à sa femme et enfans pour le nourrir le reste de ses jours, ayant demeuré par l'espace de huict ans à l'hospital. Voylà l'alliance de monsieur de Margny, qui a prins la fille du selier (1).

(1) Jérôme de Marnix finit par épouser cette Guie Laguille ou Laquille.

Histoire advenue entre monsieur de la Ronce et damoiselle Alix Roillard, dicte de Mantry, et comme ladıtte damoiselle estoit au service de madame de Bissyt (1), de Chalon, elle fust aymée de monsieur de la Ronce, gentilhomme chalonnois, lequel estant passionné de ladıtte de Mantry, la mère du sieur gentilhomme n'y voulant consentir, nonobstant cela, ledict sieur luy donna lestre d'assurance de mariage. Il arriva que madame de Dramelet la demanda en son service; elle y vint. Comme y ayant desjà demeuré cinq mois, elle eust une fausse nouvelle, que ledict gentilhomme estoit desjà marié; elle en conçut un sy grand regret qu'elle en mourut dans le neuvième jour. Trois jours après, ledict sieur gentilhomme, ayant faict résoudre sa mère audict mariage, s'en vint à Poligny, où il ne fust pas si tôt qu'il apprint la mort de sa maîtresse; et dict qu'il y avoit environ trois jours qu'il luy sembloit [voir] voler une ombre devant ses yeulx, toute blanche, et que son cheval avoit bronché, entrant au finage de Poligny, et fust contraint de mestre pied à terre et le faire conduyre à l'hôtelerie, qu'estoit chez Pagny, tout le long de son chemin. Après avoir déploré sa triste fortune, il fist prier Dieu pour elle. Et ladıtte damoiselle mourut le vingt-cinquième jour du mois de may de l'an mil six cens vingt et trois. Et fust donné par le sieur gentilhomme six gros à messire Estienne Boy, pour la messe qu'il avoit dict pour elle. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le onzième jour du mois de juin, qu'estoit la Trinité, Poncet Doroz, comme un homme desbauché, et qui a desjà faict chose qui mérite d'estre punie, comme verrez en ce livre, en un chapitre de l'homme de Genève qui s'appeloit Boulacre, et un aultre pour le second, lorsque Légna tua La Verdure (2) et pour le der-

Après son mariage, il eut d'elle une fille, du nom de Jeanne-Claude, baptisée à Poligny le 8 octobre 1627; son parrain fut noble Jean-Claude Blanchot, sa marraine Claudine Froissard, femme de noble Jean Masson, lieutenant du bailliage de Poligny. *Arch. de Pol.*, GG I, f. 189.

(2) De Bissy.

(1) Voyez ci-devant, p. 7-8.

nier, l'onzième jour du mois de mars *(sic)*, comme j'ay dict, entre les huict heures du soir, pour parachever son mauvais dessein, va délâcher un coup de pistoulet à son frère. Dieu voulut qu'il ne le toucha pas. Et c'est pour ne luy avoir point voulu donner d'argent, luy en ayant desjà donné par plusieurs fois.

Le troisième jour du mois de juillet de l'an mil six cens vingt et trois, entre les dix heures du soir, arriva que le temps se troubla, ne say-je si c'est par quelque sourcelerie ou par la grande chaleur, ou que les astres estoient débourdés contre les fruis de la terre et contre le bestail et oyselin. En ceste mesme nuict, arriva au Moutier-Villard, que le carreau (1) tomba au verger de Pètre Lobeleau, lequel fist beaucoup de perte à des arbres, mesme qu'eussiez pensé que ce fust un tanneur, voyant l'escorce arrachée; et auprès dudict verger, qu'est chez d'Arintho (2), il tua deux petites chevrettes. Et ne cessoit pendant ce temps de tonner et éluder, que vous eussiez dict que c'estoit la fin du monde. Et pensoit-on à Poligny que tout estoit perdu ou gasté, tant les vignes que les blés; et ne se trouva qu'à Grouson de gasté une bonne partie des vignes et des blés. Et trouvat-on que la gresle estoit grosse d'un jaune d'œuf. La foudre tomba en divers endrois à Poligny, ne pouvant raconter les lieux, ou il fauldroit estre trop spéculatif. De plus, il y avoit sous le tillol de Nostre-Dame du Vieux-Moutier plusieurs passereaux qui s'estoient là retirés. Le matin, l'on les trouva tous morts; donc l'un des voisins les print et les vouloit accommoder pour son déjeuné; les aultres voisins luy dirent qu'il ne falloit pas cela faire, parce qu'il en pourroit arriver grand mal. Voylà ce que est pour la vérité; car il y a des gens eagés d'environ soixante et quatre-vingt ans, qui n'ont pas veu un tel temps pour durer comme il a faict, comme vous avez peu voir cy-devant (3).

(1) La foudre.

(2) Chez les Mouchet de Battefort.

(3) A sa réunion du 10 juillet 1623, le Conseil « at commis les sieurs mayeur et eschevins [Oudot Renaudot, Bonaventure Dagay, écuyer, Étienne Jacquemet et Antoine Jault] pour aller treuver le sieur révérand doyen et

Le quatrième jour du mois de juillet de l'an mil six cens vingt et trois, fust prins prisonnier Jean Joussot, de Poligny, vigneron, par le maïeur et eschevins de Poligny, pour les causes et raisons que verrez cy-après; qu'est comme les régimens des Bourguignons n'estoient pas complets, la sérénissime Infante (1) ordonna avec son Conseil de faire faire une recrue en son pays et conté de Bourgougne, ce que fust faict. Et vint monsieur de Ronchot (2) en lever à Poligny et y faire sa résidence avec ses soldas qu'il lèveroit, et leur donnoit-on rançon à chacun six sols, en un temps préfix qu'il avoit pour demeurer audict Poligny. Le terme estant passé, l'on les emmenoit en Flandre, comme firent tous les aultres capitaines; et n'attendant pas qu'ils fussent en Flandre, beaucoup se sont sauvés. Les sieurs coronels ayant entendu que les soldas venoient, qu'estoient ceux de la recrue, et que l'on leur fist entendre qu'ils estoient bien cinq mille; et quand l'on les fist passer en montre, il s'en treuva seullement cinq cens. Les sieurs coronels voyant cela, et que la princesse avoit perdu son argent, monsieur de Balanson (3), avec les aul-

le prier de donner ordre que l'on porte une procession générale dimanche prochain pour prier Dieu pour l'intempérie du temps ; avant laquelle se fera une prédication par le s^r^ révérand gardiain des Cappucins, pour faire entendre au peuple le subject de lad. prédication, et de plus pour commander au s^r^ son vicaire ou au s^r^ exerceant lad. charge de, lorsque le temps le requera, faire les conjurations en tel cas accoustumées. » *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 166 v°.

Le 14 juillet, le maïeur annonce au Conseil que le doyen a autorisé la procession, et que le P. André prêchera. « Pour esmouvoir le peuple à plus de dévotion, il at esté délibéré qu'elle se feroit à blanc. » Le maïeur annonce en outre que le doyen a ordonné à son vicaire de « faire ce qui est de son debvoir avec les conjurations neccessaires lorsque il s'y fera du tonnerre et des esludes, et que le temps le requerra. » *Ibid.*, f. 167 v°.

(1) L'archiduchesse Isabelle-Claire-Eugénie, infante d'Espagne, gouvernante des Pays-Bas et de Franche-Comté.

(2) Antoine de Ronchaud, capitaine d'une compagnie dans le régiment du baron de Balançon, vint à Poligny, au mois de mars 1623, « pour y dresser sa compagnie » et faire des recrues. Il y était encore au commencement du mois de mai suivant. *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 146 v°, 157, 161.

(3) Simon de Rye, baron de Balançon.

tres capitaines, firent plainte à Son Altesse. Son Altesse faict escrire à la Cour de son Parlement de Dole pour leur faire entendre ce que dessus. La Cour ayant receu les patentes, firent un édit de par le Roy, que tous ceux qui se sont sauvés despuis un an en çà, qu'ils ayent à retourner, ou si l'on les treuve en leurs pays, l'on ordonne à messieurs les eschevins tant des villes que villages, les ayent à prendre et les conduire ès prisons de Sa Majesté, et à peine de deux cens livres et d'en respondre, et aux sieurs fiscaulx de leur faire leur procès deans quatre jours, et les faire pendre et estrangler jusques mort s'en ensuive, pour servir d'exemple, à celle fin que quand l'on lèvera des soldas, qu'ils y pensent deux fois avant que de prendre l'argent du Roy. Ce jeune homme Joussot n'a jamais voulu obéir son père ny sa mère, gens de bien et honneste moyen pour un vigneron. Il pleut à Dieu d'appeler son père et sa mère, et pour luy empêcher des débauches, l'on le maria à une fille d'Aumond, qu'avoit pour le moins quatre cinq cens frans. J'ay opinion qu'il en a octographié *(sic)* les deux tiers, sans le sienne. Voylà de brave alliance! Il a deux sœurs, qui sont mariées à deux honnestes hommes de Poligny, qui, avec le temps, en pourront recepvoir un affront, si l'édict a lieu. J'attendray la définition pour discourir toute l'histoire. Et pour en savoir la vérité, l'on a recouru à grâce. Ne say-je [ce] qu'en dira la princesse et son Conseil, car il ne fauldroit plus faire d'édict, mesme que l'on l'a observé à Dole, car l'on en a exécuté deux pour le mesme subject.

Le dixième jour du mois d'aoust de l'an mil six cens vingt et trois, le jour de monsieur sainct Laurent, patron de Mierry, et comme monsieur le curé est curieux d'avoir tousjours un prédicateur pour faire entendre à ses parochiens le debvoir qu'il faut faire à solenniser une si saincte feste, monsieur comme curé de bon esprit, se trouvant à Poligny, il se treuve en la maison de monsieur Cécille, et treuve le nepveur de monsieur, nommé Jacques Cécille, qu'est un Augustin, et se nomme frère Philippe, lequel prescha et fist une sy belle prédication, en laquelle il nomma toutes les peines que monsieur sainct Laurent endura,

avec les tourmens qui sont en nombre de dix, comme je les vous veux déclarer. Le premier est le brûlement avec tables de cuivre appliquées dessus son corps, toutes flamboyantes; l'enchaînement avec des chaînes de fer; l'emprisonnement en un lieu obscur; l'attouchement et battement avec des cailloux; l'extencion de son corps sur une claive; le fouet qu'il a enduré; le grand tourment avec du plomb versé dessus son corps, tout fondu; l'horrible attouchement avec des tenailles enflambées pour estendre son corps dessus le gril; le mesme corps grillé sur le feu; le dixième, la pesanteur du gril avec son retour sur le mesme, se fesant tourner de l'autre costé. Voylà tous les martyres qu'il récita avec d'aultres beaux exemples.

Le sire Claude Pierreau, vigneron, clousier à madame [de] Dramelet, mourut le vendredy, le dix-huictième jour du mois d'aoust de l'an mil six cens vingt et trois, d'une fiebvre continue, et estoit eagé d'environ soixante ans ou plus; au reste, un honneste homme pour sa profession ou de son estat. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

(*A suivre*).



# RÉGÉNÉRATION ARTIFICIELLE DU COMBUSTIBLE

PAR

## l'utilisation de toute la partie charbonneuse des détritus quelconques

Par M. Hadery, ex-ingénieur à St-Lothain

(*Suite*)

Les quelques essais ébauchés, à cet égard, pendant ma pratique rurale, ont été dirigés par une double pensée : 1° activer la première période de végétation des taillis sous futaie, sur lesquels ont porté mes essais, de manière à les rendre le plus tôt possible *défensables*, c'est-à-dire en état de braver les atteintes de la dent des bêtes à cornes ; 2° ces bois ainsi rendus défensables, en même temps que purgés de la masse de *mort-bois,* ou broussaille, qui les envahissent après chaque coupe, y allier, jusqu'à la coupe suivante, le produit du pâturage à ceux de la sylviculture proprement dite.

D'après mon expérience acquise dans cette voie, je ne saurais trop m'efforcer de signaler à l'attention publique les bons effets d'un débroussaillement et d'un éclaircissage précoces pour activer et accroître la végétation vraiment forestière des taillis sous futaie. — Mais là ne se bornent pas les bons effets de ces deux opérations, débroussaillage et éclaircissage précoces. A la faveur de l'aérage et du jour ainsi procurés au taillis, une assez abondante végétation herbagère tendra à se substituer à celle sous-frutescente sauvage que le débroussaillement avait eu pour but de comprimer. Il en résultera, si le perchis est assez élevé pour ne plus risquer d'être *abrouti* par la dent des bêtes à cornes, que celles-ci trouveront à pâturer un gazon de graminées qui ne fera que taller davantage, sous la double iufluence de la dent pâturage et des déjections du bétail.

Les agriculteurs que le défaut de ressources fourragères a pu contraindre, comme moi à mes débuts, à recourir à la chétive pâture naturelle de taillis non préalablement nettoyés, pourront seuls juger de l'étendue du gain qu'ils auront réalisé lorsque, à une étendue même considérable de taillis embroussaillés, ils auront substitué quelques hectares de bois débroussaillé et éclairci. Je connais, en effet, peu de

tâches aussi épouvantablement difficiles que celle d'avoir à garder un bétail qui famine dans ces fourrés d'épines et de cépées d'un bois devenu défensable. Pâtres et chiens sont bientôt sur les dents ; et, chaque soir, quelque bête manque à l'appel du troupeau, qui rentre bien plus exténué et déchiré que repu. Le bois une fois nettoyé et éclairci, non-seulement le bétail y trouve une pâture de son goût et relativement abondante, qui modère l'ardeur d'une course stimulée par la faim, mais la tâche de sa garde, à travers cette frondaison éclaircie et partout accessible à l'œil et aux jambes, n'est plus qu'un jeu, comparé à la garde dans le fourré primitif.

La différence d'aspect et d'accès du taillis dans les deux cas, c'est-à-dire avant et après le nettoyage, offre, en général, un tel contraste, que la première impression qui vous saisit est une sorte de frayeur d'avoir enlevé trop de bois. Non-seulement toute la végétation sous-frutescente et frutescente sauvage, ronces, épines, bruyère, genêt, etc., etc., tout ce que les forestiers désignent sous le nom de *mort-bois*, tout cela doit avoir disparu, mais encore une partie du bois de repousse proprement dit a dû être enlevée par l'éclaircissage pratiqué sur la vraie végétation forestière. C'est ainsi, par exemple, que, sur des cépées de 10 à 12 brins, je n'avais souvent laissé que 3 à 4 brins. Il va sans dire que, dans cet éclaircissage, tous les brins mal venants, malingres et chétifs avaient été sacrifiés aux plus vigoureux. La serpe avait pratiqué de bonne heure ce que la nature livrée à elle-même ne finit par accomplir qu'après des années de *lutte pour l'existence*, pendant lesquelles tout a langui. Ce triage d'éclaircissage constitue une opération délicate qui réclame une surveillance attentive. L'expérience m'a appris qu'il est toujours bon, dans ce triage d'éclaircissage à opérer, de savoir se défendre des entraînements d'une certaine pusillanimité. J'ai pu me convaincre, à diverses reprises, qu'un seul beau brin substitué à 2 ou 4 autres mal venants aura bientôt fourni un volume de bois notablement supérieur comme valeur vénale au volume obtenu sans ce triage. Je citerai bientôt quelques chiffres très instructifs à cet égard. Pour le moment, je me bornerai à dire que les effets de cette double opération de débroussaillement et d'éclaircissage pratiquée sur des taillis sous futaie de 5 à 7 ans d'âge, c'est-à-dire 5 à 7 ans après leur coupe, m'a permis de les livrer avantageusement au pâturage l'année même de l'opération, exécutée toujours en hiver, ou, au plus, l'année d'après. La vigueur de pousse des brins conservés les avait mis, après ce temps-là, parfaitement à l'abri des atteintes de la dent du bétail.

Mais si le but poursuivi par la double opération exécutée fut atteint, au moyen de l'accroissement de valeur vénale du bois et du gain sur le pâturage, on se demandera, sans doute, s'il le fut dans des conditions économiques acceptables? Dans les circonstances particulières et sur la modeste échelle où j'ai opéré, il me suffisait que le double but visé, accroissement de valeur vénale du bois et amélioration du pâturage, ne fût pas manqué, pour que l'opération devînt recommandable pour moi. La main-d'œuvre et les charrois réclamés par l'opération en question prirent, en effet, rang parmi ces travaux toujours trop nombreux dans une ferme dits *travaux exécutés à temps perdu*. La nature compacte de mon sol et rétentive de mon sous-sol, l'absence de tous matériaux d'entretien des chemins d'exploitation de la ferme y laissaient malheureusement toujours trop de marge aux travaux de cette catégorie. De plus, le bois et le mort-bois ainsi enlevés à des taillis de la propriété trouvaient leur emploi pour le chauffage de la ferme et du four, et pour le bouchage des clôtures réclamant toujours tant d'épines.

Je n'ai jamais pratiqué la double opération de nettoyage et d'éclaircissage de taillis sous futaie que je viens de mentionner en dehors des étroites limites de convenance économique due à sa rentrée dans la série naturelle des travaux de la ferme. Dans de telles limites, je n'ai certainement eu qu'à m'en applaudir. Sur les 4 à 5 hectares de bois ainsi traités, pendant les cinq dernières années de l'exploitation de ma première propriété bourbonnaise, j'avais conquis un précieux supplément de pâturage. Quant à la plus value forestière due à l'opération, je pus en avoir une mesure exacte au moment même où je vendis cette propriété. Mon acquéreur, en vue de réduire ses déboursés, s'empressa de vendre la coupe de tous les bois sur pied que je lui avais livrés. Or, le marchand qui les acheta et avec qui j'avais été plusieurs fois en relations d'affaires, me déclara, à diverses reprises, que, si la totalité des coupes par lui achetées avait subi le traitement pratiqué sur les 4 à 5 hectares mentionnés, il n'aurait pas hésité à les payer le double du prix par lui consenti. Tel avait donc été, sans parler du pâturage, le résultat financier de l'opération de nettoyage et d'éclaircissage pratiquée pendant cinq ans sur ces 4 à 5 hectares de taillis vendus à l'âge de treize à quatorze ans. Aussi, mon exemple fut-il imité par quelques-uns des peu nombreux propriétaires-cultivateurs de mon voisinage. Mais ce cas n'était qu'une infime exception dans ces localités, où presque toute la culture était entre les mains du métayage, à qui les propriétaires se garderaient bien de conférer une pareille faculté.

Aussi, en dehors des conditions tout-à-fait exceptionnelles où j'ai pratiqué la double amélioration forestière que je viens de décrire, je doute fort qu'elle soit susceptible de se présenter comme économiquement praticable. La faible valeur du produit de l'opération, réalisé sous sa forme naturelle, aura bien de la peine, dans les cas même les plus favorables, à couvrir les frais d'une main-d'œuvre, d'une surveillance et de charrois spéciaux. Il serait, en outre, plus que téméraire de la part des propriétaires de bois, non cultivateurs eux-mêmes, de concéder, sans garanties toutes spéciales, le droit de pâture dans de vastes cantonnements forestiers, inégalement défensables. Ma pensée s'est reportée bien des fois sur toute cette serie d'obstacles, susceptibles, ici, comme dans bien d'autres cas, d'aller en s'atténuant beaucoup si la double qualité de propriétaire et d'exploitant du sol se réunissait ordinairement dans les mêmes mains. Je me suis demandé souvent s'il ne serait pas possible de retirer du nettoyage et de l'élaguage des bois des produits d'une utilité générale notablement supérieure à celle que j'en retirais dans mon exploitation. Cette dernière question, bien d'autres personnes se la seraient également posée et continueraient à se la poser, à l'heure qu'il est, si nous en jugeons par l'attention, tout à la fois pratique et théorique, que gagne chaque jour la double considération de la carbonisation et de la distillation en vases clos, dans des ūsines spéciales, de la partie combustible du produit des forêts. Un de mes amis et anciens voisins de campagne, qui a longtemps exercé la pharmacie, s'est, pendant bien des années, spécialement préoccupé de la création d'une sorte d'industrie foraine, d'après laquelle un appareil distillatoire locomobile parcourerait nos forêts, pour en retirer du charbon et divers produits volatils, comme les batteuses se transportent de grange en grange pour séparer le grain de la paille. Avec le nombre et la valeur sans cesse croissants des produits volatils qu'on parvient à extraire des substances ligneuses, autrefois si négligés, mon ami m'exprimait, il y a déjà plus de dix ans, l'espoir que l'industrie qu'il avait si longtemps rêvée, n'était plus loin de pouvoir parvenir à une phase de suffisante viabilité.

J'ajouterai que si telle était, alors, l'opinion d'une personne aussi compétente, les progrès réalisés, depuis cette époque, par les arts chimiques, les arts mécaniques et les moindres de nos chemins vicinaux, doivent avoir beaucoup contribué à la réalisation possible de ses espérances. Mais il est un autre élément de la question qui a aussi travaillé,

depuis lors, et qui ne cessera de travailler à la pousser en avant; c'est le renchérissement constant du prix du combustible. C'est ainsi qu'il n'y a que peu d'années encore, on ne cessait d'objecter aux reproches que j'adressais sans cesse au procédé de la carbonisation en meules de nos forêts, qui, outre la perte de tous les produits volatils du bois sacrifie encore plus de la moitié du charbon, que le charbon de bois, obtenu de toute autre façon était absolument inacceptable, aussi bien pour les usages domestiques que pour ceux industriels. Or, je peux aujourd'hui constater la création incessante de grandes usines pour la distillation et la carbonisation en vases clos du bois : il faut bien que leurs produits puissent supporter la concurrence avec les charbons cuits en meules forestières. On peut donc, je le crois, affirmer hautement aujourd'hui que tout, progrès techniques, besoins nouveaux, amélioration de la vicinalité, raréfaction croissante du combustible, disparition du système du paysan, converge et convergera de plus en plus vers cette double amélioration de nos forêts tendant à en accroître le produit en bois et en pâturage. L'importance d'un tel résultat, à peine visible encore, mais qui bientôt s'imposera largement, me laissera la juste satisfaction d'en avoir de bonne heure pressenti la portée, et d'en avoir ébauché l'essai, dans les limites de mes faibles forces.

Quelque satisfaisant qu'ait été pour moi le résultat de l'essai que je viens de caractériser et que j'ai prolongé pendant plusieurs années, je n'ai pas pensé que la double amélioration en question, supposée même poussée bien au-delà de ce que j'avais tenté, fut tout ce qu'il est possible d'obtenir dans cette voie. J'ai rêvé bien des fois, soit pendant ma carrière rurale, soit après, d'obtenir, par une alliance plus intime des forces artificielles avec les forces naturelles, d'une superficie donnée, tout à la fois son maximum de produit forestier et de produit fourrager. Jamais, en effet, je n'ai pu renoncer à ce rêve, caressé presque dès mes débuts agricoles, de demander à la forêt un important supplément aux ressources fourragères ou au moins pacagères que pouvait fournir le domaine cultural proprement dit, dont la superficie forestière m'est toujours apparue comme une sorte d'annexe naturelle inséparable.

Dès les premières observations que les circonstances et le hasard me permirent de faire, j'avais été vivement frappé d'un double fait. Le premier de ces deux faits c'est la supériorité végétative de tout arbre ou collection d'arbres poussant sur un sol préalablement cultivé, si

défectueuse qu'ait été cette culture, et comparativement à ce qui a lieu lorsque la même végétation s'accomplit spontanément sur un sol à l'état sauvage. Le second fait sur lequel s'était porté mon attention, c'est l'heureuse influence qu'exerce sur la végétation herbifère, ou fourragère, toujours plus ou moins associée à la végétation forestière, un accès moins parcimonieux de l'air et de la lumière à travers le massif forestier. D'après ces deux remarques, je suis arrivé à croire qu'avec un nombre trés limité d'arbres forestiers, alignés et plantés sur un sol préalablement cultivé et enrichi, on pourrait parvenir à créer artificiellement des sortes de prairies sous futaie qui pourraient combiner le rendement moyen d'une prairie avec celui d'une excellente futaie, à rotation bien plus courte que la futaie naturelle ordinaire. Un véritable maximum de bois de service, c'est-à-dire finalement du bois le plus utile et le plus précieux, serait ainsi obtenu sans réduction correspondante dans la superficie de la ferme proprement dite.

(*A suivre*).



# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*)

### 4e Série. — PRATELLÆ.

### Psalliota.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Agaricus cretaceus Fr.* (Agaric crétacé).
— *arvensis Sch.* (Boule de neige).

*Agaricus pratensis Sch.* (Champignon des prés, gros pied).
— *campestris L.* (Agaric de couche).
— *comtulus Fr.*

ESPÈCE SUSPECTE.

*Agaricus sylvaticus Sch.*

*Ag. cretaceus Fr.*— Chapeau charnu, globuleux, devenant plan, *blanc de craie* puis un peu fauve, sec, lisse ou aérolé, se pelant facilement. *Lames* libres, très étroites vers le stipe, serrées, restant *longtemps blanches,* devenant carnées ou brunâtres dans la vieillesse du champignon. Chair blanche ne changeant pas de couleur, à odeur agréable mais faible. Stipe *creux* rempli de moelle, ferme, allongé, un peu atténué au sommet, lisse, blanc. Anneau large, retombant avec les bords retroussés, blanc.

Eté, automne. Dans les prés et les champs.

*Ag. arvensis Sch.* — Chapeau charnu, arrondi, campanulé, de 9-15 cent. de diamètre, floconneux, farineux ou soyeux, écailleux, sec, blanc sale, souvent taché de jaune clair. Lames libres, élargies à l'avant, blanches puis rougeâtres et brunes à la fin. Stipe allongé, creux, floconneux intérieurement, épaissi à la base, blanchâtre ou un peu rougeâtre. *Anneau double*, large, retombant, l'intérieur membraneux, l'extérieur épais, déchiré. Chair épaisse restant blanche, à odeur de farine de froment.

Espèce cultivée dans le centre et le nord de la France avec le Campestris sous le nom de *champignon de couche.*

Croit en cercles dans les pâturages. Eté, automne.

*Ag. pratensis Sch.* — Chapeau charnu, ovoïde, de 5-6 cent. de diamètre, uni, gercé, ou blanc cendré, sec, à chair blanche non changeante. Stipe plus court que le diamètre du chapeau, plein, ventru, à base épaissie. Anneau *médian* simple, blanc, tombant et caduque. Lames libres, arrondies en arrière, *très étroites*, de *cendrées* devenant sombres brunes.

Dans les prés et les clairières des bois. Eté, automne.

*Ag. campestris L.* — Chapeau charnu, convexe, plan sec, *soyeux,* floconneux ou écailleux, blanc, incarnat ou roux clair, de

5-12 cent. de diamètre, facile à peler. Chair épaisse, molle, rougissant à l'air et pouvant même devenir brune. Lames libres, serrées, blanches puis *rose chair*, et enfin brunes presque noires. Stipe *plein,* uni, blanc, ordinairement plus court que le diamètre du chapeau; anneau blanc un peu déchiré au milieu du stipe.

Cette espèce varie beaucoup par la couleur et les dimensions, c'est elle qui forme la majeure partie du *champignon de couche* cultivé aux environs de Paris. Nous distinguerons les variétés suivantes :

***Var. alba*** à chapeau blanchâtre soyeux, à pied très court. Croît dans les pâturages un peu secs des basses montagnes.

***Var. sylvicola*** à chapeau blanc un peu jaunâtre, lisse, luisant, ***odeur d'anis***, stipe allongé un peu bulbeux.

***Var. praticola*** à chapeau brun squamuleux. Chair devenant promptement roussâtre.

***Var. villatica*** à chapeau très grand, replié sur les bords, squamuleux ainsi que le stipe. Forme des prairies et des bruyères.

***Ag. comtulus Fr.*** — Petite espèce à chapeau peu charnu, blanc jaunâtre, avec le sommet brun, diamètre 3-5 cent., soyeux, fibrilleux; chair mince, blanche, jaunissant avec le temps, à odeur très prononcée de vanille. Lames ventrues, blanches puis roses et brun-pourpre. Stipe creux, grêle, floconneux en dedans, striolé, blanc un peu jaunâtre. Anneau médian, mince, blanc.

Septembre-octobre. Prés et collines herbeuses.

***Ag. sylvaticus Sch.*** — Chapeau charnu, campanulé puis plan, un peu mamelonné au centre, à marge fendillée, blanc jaunâtre puis brun-rougeâtre, couvert d'écailles floconneuses, plus foncées, fugaces. Lames libres, rouge pâle, puis jaunâtres ou brunes. Chair blanche devenant rousse au contact de l'air. Stipe creux, renflé à la base, blanc sale; anneau blanc, mince, distant, fugace.

Espèce probablement comestible, bien qu'elle soit indiquée suspecte par Cordier. Dans les bois à l'automne.

Il faut se garder de confondre les Pratelles avec différentes amanites vénéneuses qui, bien que toutes différentes, occasionnent chaque année bon nombre d'empoisonnements.

## Stropharia.

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Agaricus æruginosus Curt.* (Agaric couleur vert de gris).
— *semi-globatus Batsch.*

*Ag. æruginosus Curt.*— *Chapeau* charnu, convexe-plan, ***recouvert d'une couche visqueuse vert-bleuâtre*** devenant plus pâle, diamètre 4 cent. Lames molles, brun-pourpre. Stipe creux, bleuâtre, fibrilleux ou écailleux au-dessous de l'anneau, fugace. Saveur désagréable d'huile rance.

Sur la terre, dans les bois, les buissons et lieux couverts. Automne, très commun.

*Ag. semi-globatus Batsch.* — Chapeau de 1 1/2 à 3 cent. de diamètre, peu charnu, hémisphérique, uni, jaune; chair blanche, un peu jaune. Lames aduées, larges, un peu noires. Stipe creux, droit, glutineux, jaune, à anneaux membraneux.

Sur les terres fumées principalement par des crottins de cheval. Eté, automne.

## Hypholoma.

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Agaricus sublateritius Sch.* (Agaric couleur de briques).
— *fascicularis Hud.* (Ag. amer).

*Ag. sublateritius Sch.* — Chapeau charnu, convexe-plan, glabre, jaunâtre-roux, plus pâle à la marge qui porte quelques franges blanchâtres. Chair blanchâtre compacte à saveur amère légèrement piquante. Lames étroites, jaunâtres-sales, puis olive. Stipe plein, atténué vers le bas, écailleux, ochracé pâle. Anneau cortiniforme ***blanc*** puis ***noir***.

Toute l'année en touffes sur les souches.

*Ag. fascicularis Huds.* — Chapeau peu charnu, mamelonné, jaune sulfurin ou roux, avec des franges jaunes puis vertes à la marge. Chair jaunâtre *très-amère*. Lames jaunes, puis olives et enfin noirâtres. Stipe fistuleux, grêle, citrin. Anneau cortiniforme très fugace.

Très commun toute l'année sur les souches; croît en touffes serrées.

Les sections *Psilocybe* et *Psathyra* qui appartiennent aux Pratelles, les *Panœoli* ainsi que les *Psathyrellœ* qui font partie de la 5e série *(Coprinarii)* ne présentent pas d'espèces méritant d'être étudiées spécialement.

*(A suivre).*

---

## POÉSIE

# LA LÉGENDE DE MARIE DE MONTFERRAND

**J'ai suivi l'ombre de mes songes....**
**(A. de Musset).**

I

Voyez-vous sur le roc cette tour chancelante?
De voraces vautours on dirait le vieux nid;
Sur le gouffre profond elle veille croulante,
Et frémit sous l'autan qui lèche son granit :
C'est Montferrand! — Souvent, quand rugit la tempête,
Quand les vents courroucés s'ameutent sur sa tête,
Quand la foudre à grands traits illumine les airs :
On entend du manoir sortir de longs concerts
Qui s'envolent puissants de sa masse ébranlée,
Et frissonnent encore au fond de la vallée!...

Dans cette vieille tour il était autrefois
Un brillant seigneur franc-comtois :
Raymond de Montferrand, de sinistre mémoire,
Dont je veux aujourd'hui vous raconter l'histoire.
Sur ses vassaux et ses manants
Il avait des droits étonnants. —
Il répandait partout une horreur inconnue,
Car tous les paysans s'enfuyaient à sa vue,
Et l'on disait bien bas que le seigneur Raymond
Appartenait au noir démon!

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

II

Il était gentille bergère
Qui gardait ses petits moutons,
Et sous la brise passagère
Laissait voler ses cheveux blonds.
Elle avait doux nom de Marie,
Belle elle était comme une fleur
Qui rayonne dans la prairie
D'une éblouissante couleur.

Germain, le charmant petit pâtre,
A cette enfant avait juré
Un matin d'hiver, devant l'âtre,
De garder son culte sacré.
Depuis, la bergère gentille
Rêvait souvent sur le gazon
A quoi toute petite fille
Rêve dans la belle saison.

Et déjà l'hyménée approche,
La belle sent battre son cœur ; —
Quand soudain ! un soir sur la roche
Elle vit paraître un seigneur.
Il s'avança jusqu'auprès d'elle,
Et lui dit d'un ton velouté :
« Mon enfant, que vous êtes belle !
« J'aime beaucoup votre beauté. »

« Mon enfant, que vous êtes belle !
« J'aime beaucoup votre beauté.
« Si vous veniez dans ma tourelle
« Vous seriez mieux, en vérité.
« De Montferrand, je suis le sire,
« Voilà mon manoir éclatant,
« Tout ce que votre âme désire
« Sera satisfait à l'instant ! »

Il dit. Mais la pauvre fillette,
Toute tremblante de terreur,
Craintive, car elle est seulette,
Répond : « Je ne puis, beau seigneur,
« Germain est le pâtre que j'aime,
« A lui j'ai donné mon serment...
— Jour de Dieu! suivez-moi quand même!...
— Je ne veux pas un autre amant!... »

III

Et l'enfant s'enfuyait par les champs toute pâle.
Dans la gorge du sire on entendait un râle.
Ses yeux brillants et noirs se remplissaient d'éclairs.
Dans sa rage, il jurait de vaincre la bergère,
Il marchait embrasé d'une flamme étrangère,
Tandis que sur les pins s'entrechoquaient les airs.

En arrivant, dans l'ombre il reconnut le diable,
Qui le voyant poussa de sa voix effroyable
Un long éclat de rire. — Au loin, dans la forêt
Des chants rauques, longtemps, par l'écho retentissent,
Les feuilles des buissons et les roches frémissent
Quand maître Lucifer donne au sire un muguet...

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .
. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Le sire avait compris. — Le lendemain, l'aurore
Dans les prés verdoyants le revoyait encore.
Et Marie était là.... Raymond la prie.... Enfin
Elle veut le muguet.... Noire métamorphose!
L'habile séducteur prend sur la lèvre rose
De l'enfant, le baiser dont sa rage avait faim!...

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Le soir à la chaumière on ne vit point Marie.
Les moutons étaient seuls dans la grande prairie.
Sa pauvre mère, hélas! bien loin, sur le chemin
Chercha pendant la nuit son enfant adorée;
Et le matin la voit toujours désespérée
Frapper en gémissant chez le pâtre Germain.

Germain n'était pas là!... Dans cette nuit entière
Il n'avait pas froissé sa petite litière.
Sur le mur dénudé son crucifix pendait.
Et sur la table encore une lampe fumeuse
Répandait dans la chambre une clarté brumeuse :
A genoux devant Dieu sa mère l'attendait.

Ah! quel navrant tableau présentent ces deux mères
Mêlant leurs désespoirs, leurs angoisses amères,
Se demandant tout bas : ils sont partis les deux?...
Leur tête se remplit d'incroyables pensées;
Essaim tumultueux de vagues insensées,
Cauchemar de l'esprit effrayant et hideux!

Tout-à-coup sur le seuil paraît le petit pâtre
Les habits en lambeaux et la face verdâtre;
Les femmes, mais en vain, veulent l'interroger.
Ces seuls mots prononcés d'un ton dur et farouche
Sortent à chaque instant de sa nerveuse bouche :
— Raymond! il me l'a prise! ah! je la veux venger!

A ce nom de Raymond les deux femmes tremblèrent,
Et d'un torrent de pleurs leurs regards se voilèrent :
Ce nom, nous l'avons dit, inspirait la terreur.
Et Germain, fou d'amour et d'aveugle colère,
Rugit en s'enfuyant crispé, jusque dans l'aire....
Arracher la colombe au monstre ravisseur!

J. Mathieu.

(*La fin au prochain numéro.*)



# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

**Les lecteurs du Bulletin liront avec intérêt, nous n'en doutons pas, le remarquable article suivant, emprunté à la Causerie scientifique du *Temps*.** *La Rédaction.*

## LA LUMIÈRE ÉLECTRIQUE

L'activité scientifique se porte en ce moment avec une extrême ardeur vers toutes les questions qui touchent à l'électricité. Il y a déjà un assez grand nombre de revues spéciales sur ce sujet; j'ai parlé dernièrement de la seconde édition de l'excellent ouvrage de M. Hospitalier sur « les principales applications de l'électricité. » Voici un livre de MM. Alglave et Boulard : « la Lumière électrique, son histoire, sa production et son emploi dans l'éclairage public ou privé, les phares, les théâtres, l'industrie, les travaux publics, les opérations militaires et maritimes. » M. Alglave a fait pendant le durée même de l'Exposition d'électricité un grand nombre d'articles sur les différentes parties de cette exposition; il a tout étudié sur place, et il nous donne aujourd'hui le résultat condensé de sa patiente analyse en ce qui concerne la lumière électrique.

Il faut bien le dire, il règne encore à cet égard dans l'esprit du public une hésitation que n'a point dissipée entièrement l'Exposition internationale. On a vu, on a admiré une foule de machines productrices d'électricité et de lumière; on a vu la force se métamorphoser docilement en vibrations lumineuses; on a pu comparer toutes sortes de lampes à arc voltaïque, à l'éclat fulgurant, et voir les petites lampes incandescentes; mais de tout cela il n'est pas encore ressorti une impression très nette sur l'avenir de l'électricité, comme source lumineuse.

On doute que l'électricité puisse devenir d'un emploi tout à fait domestique; elle semble devoir devenir le privilège de ceux qui pourront se donner une force motrice; et on croit généralement que les grands espaces, les énormes surfaces, les grands établissements, les théâtres, les magasins riches pourront en jouir, parce que la force motrice pourra être mise à leur disposition. Où le doute commence, c'est lorsqu'il s'agit des maisons ordinaires, des

rues modestes, écartées, des demeures ordinaires de la population; car là, il faudrait que la force motrice fût à la disposition d'un très grand nombre de personnes, qu'elle fût peu coûteuse; enfin, il faudrait tout un système compliqué de canalisation, et l'on ne comprend pas encore généralement les principes d'une semblable canalisation. « Nous n'aurons, disent MM. Alglave et Boulard, l'électricité à bon marché que le jour où elle sera distribuée à domicile par une canalisation générale comme celle du gaz, et alors elle nous apportera la force en même temps que la lumière. » Ironsnous jusqu'à dire avec eux : « Ce merveilleux résultat est non-seulement possible, mais facile aujourd'hui. Les importants travaux de M. Marcel Deprez fournissent une solution complète, fondée sur des découvertes qui ont modifié d'une manière notable les théories généralement acceptées jusqu'à ce jour. Les premiers essais ont brillamment confirmé les prévisions de l'inventeur, qui s'apprête à les répéter dans des proportions gigantesques. »

Quand le problème de la canalisation se posa pour la première fois, on ne songea pas tout d'abord à partager le courant électrique au sortir de la machine; on divisa la machine elle-même : les anciennes machines dites de l'Alliance, sont en réalité des groupes de petites machines pouvant fonctionner isolément; dans la machine alternative de Gramme, les sections de l'anneau induit furent séparées afin de pouvoir fonctionner séparément.

Aujourd'hui on est entré dans une autre voie; on emploie les conducteurs en cuivre, assez larges pour qu'on n'ait pas trop à craindre leur échauffement, pas trop forts cependant pour ne pas augmenter la dépense; ces fils conducteurs sont enveloppés d'une substance isolante : soie, coton, tresse, gutta-percha, suivant les circonstances. Le port du Hâvre est un bon exemple d'une canalisation électrique; l'installation comprend actuellement trente-quatre foyers répartis en six circuits : le premier circuit, de quatre foyers, éclaire la jetée nord et à 3,900 mètres aller et retour; le second circuit dessert le grand quai, il mesure 2,000 mètres; les quatre autres, qui éclairent des écluses et une jetée ont de 1,900 à 2,600 mètres.

Les machines sont deux machines à vapeur de trente-cinq chevaux mettant en mouvement quatre machines auto-excitatrices de Gramme. Le courant est susceptible d'un certain réglage au moyen

d'un tableau de résistance; placé entre la machine excitatrice et les inducteurs, ce tableau sert à faire varier la résistance et l'intensité du champ magnétique.

Nous ne parlerons en ce moment que de ce qui regarde la canalisation. Aux endroits où les cables se réunissent sous le sol, on a ménagé des moyens de contrôle et de réparation; on a pour cela des cylindres en poterie remplis de ciment partiellement. Les deux conducteurs sont rattachés par un serre-fil, et noyés dans une couche de paraffine.

Dans cette distribution, on a encore des générateurs distincts. Etant donné un générateur, comment peut-on, d'une manière générale, lui faire alimenter plusieurs récepteurs électriques? On peut mettre ces récepteurs à la suite l'un de l'autre sur un seul circuit; ou bien on peut les greffer sur des dérivations du circuit général. Dans le premier cas, les appareils sont dits en série ou en tension; dans le second cas, ils sont dits en dérivation ou en quantité.

J'ai déjà expliqué ces expressions, qui sont d'un usage courant, et j'ai fait comprendre quel en était le sens par des comparaisons empruntéés à l'hydraulique. M. Alglave dit avec raison : « Supposons qu'il s'agisse d'utiliser une chute d'eau en faisant mouvoir plusieurs roues hydrauliqnes : on pourra mettre celles-ci l'une au dessous de l'autre, chacune recevant toute l'eau de la chute, mais n'utilisant qu'une partie de sa hauteur : on pourra ainsi les placer l'une à côté de l'autre, chacune d'elles utilisant toute la hauteur de la chute, mais ne recevant qu'une partie de l'eau qu'elle débite. Dans le premier cas, les appareils sont en série, dans le second, ils sont en dérivation.

Il est clair que, dans le premier cas, si l'on veut une nouvelle roue hydraulique, il faut augmenter la hauteur de la chute; dans le second cas, il faudra augmenter le débit de la rivière. Dans une distribution électrique en série, il faudra, pour une source lumineuse nouvelle, augmenter la tension si l'on veut que l'intensité soit constante; dans une disposition en dérivation, il faudra, au contraire, laisser la tension constante en faisant varier l'intensité.

Les moyens que l'on possède pour régler l'intensité des courants sont très nombreux; ils sont pour la plupart fondés sur la relation fondamentale, qu'on nomme la loi de Ohm, en vertu de laquelle l'intensité est directement proportionnelle à la force électro-motrice

ou différence de potentiel et inversement proportionnelle à la résistance. Cette relation fournit deux moyens d'agir sur l'intensité, soit en agissant sur la force électro-motrice, soit en agissant sur la résistance.

M. Alglave critique le procédé de M. Edison, qui consiste à faire varier les résistances par le mouvement d'une poignée mue dans une station centrale. Cette critique ne nous paraît pas très fondée, si l'on admet que le réglage ne doit pas être nécessairement automatique, et nous ne voyons pas bien pourquoi l'automacité serait nécessaire. Il décrit aussi les systêmes de M. Lane Fon et de M. Hiram Maxim, sans les croire cependant bien efficaces.

M. Alglave et M. Boulard décrivent en détail les deux systèmes de distribution de M. Gravier et de M. Marcel Deprez. M. Gravier a installé une distribution dans une usine en Pologne. Mais ce système oblige à l'emploi de plusieurs machines et ne constitue pas un vrai système diviseur. Il est clair que, en ce moment au moins, le seul système qui semble avoir de l'avenir est celui de M. Marcel Deprez. Nous en avons assez parlé ici pour qu'il soit inutile que nous y revenions.

On lira avec beaucoup d'intérêt ce qui concerne les compteurs d'électricité, notamment le compteur de M. Edison, qu'il nomme ampéromètre; le compteur automatique de ce même Edison, avec ses cadrans semblables à ceux des compteurs à gaz. Nous sommes obligés de passer sous silence bien des points pour ne pas nous répéter inutilement. Il y en a deux toutefois sur lesquels nous nous arrêterons un moment, car nous n'y avons pas encore touché ici; nous voulons parler de l'éclairage électrique dans les bateaux à vapeur et sur les chemins de fer.

C'est à M. Eugène Pereire qu'est due l'installation de l'éclairage électrique sur le paquebot l'*Amérique*. Le fanal est placé à la partie supérieure d'une tourelle de 5 mètres de hauteur au-dessus du pont. Il éclaire un arc de 225 degrés en laissant le paquebot presque entièrement dans l'ombre. Une petite machine Gramme est actionnée par un moteur à trois cylindres du système Brotherhood. La lumière du fanal est intermittente, et l'intermittence s'obtient à l'aide d'un commutateur très simple, fixe à l'extrémité de l'arbre de la machine Gramme, et qui envoie le courant alternativement dans la lampe ou dans un faisceau métallique fermé, de même ré-

sistance que l'arc voltaïque, lequel faisceau s'échauffe et se refroidit alternativement. Le foyer lumineux est à 10 mètres au-dessus de l'eau et la lumière porte 10 milles marins (18,520 mètres). Les appareils électriques de ce genre ont été l'objet de vives critiques; on a prétendu qu'on a renoncé momentanément à les employer, mais il est probable que dans un avenir prochain on en reprendra l'usage surtout pour la traversée du nord de l'Atlantique et de la région des bancs de Terre-Neuve.

On a établi un éclairage électrique à l'intérieur de certains bateaux à vapeur anglais et américains; on y emploie les petites lampes à incandescence du type Swan ou Edison; mais nous n'avons point de détails sur ces installations ni sur le prix de revient de cette lumière. Sur les chemins de fer, on entre sûrement dans la période des essais; voici ce que l'on projette : on voudrait actionner des machines magnéto-électriques placées dans le train par le mouvement même du train; on utiliserait ainsi la force vive, si considérable, du train en mouvement et l'on aurait à sa disposition la force motrice la plus commode et la moins chère possible.

La machine magnéto-électrique, mise en mouvement par le train en marche, ne pourrait cependant fournir directement la lumière, à moins qu'on n'arrivât par certains artifices à remédier à la variation perpétuelle de la force électro-motrice; car la première condition à remplir, c'est la constance et l'uniformité de la lumière dans les voitures. Or, si vous vouliez directement prendre une portion quelconque de la force vive du train pour la changer en lumière, cette lumière serait très brillante quand le train marcherait vite; elle s'éteindrait complètement quand le train s'arrêterait.

Comment remédier à cet inconvénient? On ne peut pas même songer à un régulateur, à des résistances artificielles, qui seraient d'autant plus fortes que le train irait plus vite; car il reste toujours le fait nécessaire des arrêts complets de la force électro-motrice.

On a donc songé à faire un emmagasinage de force, à faire opérer cet emmagasinage par le train, et à dépenser ensuite cette force emmagasinée d'une façon tout à fait indépendante de la vitesse du train en marche. On a des moyens actuellement de faire ces réservoirs de force électro-motrice.

Nous avons expliqué longuement ce que sont les accumulateurs Faure : ce sont des appareils où l'électricité produit une réaction

chimique prolongée ; les effets chimiques qui s'y produisent peuvent ensuite être pour ainsi dire retournés et ce renversement se traduit par un retour de force électro-motrice.

Voici donc ce qu'on peut imaginer : un train de chemin de fer en mouvement charge un accumulateur placé dans une des voitures ; cet accumulateur une fois chargé devient une source de force électromotrice, laquelle peut directement se changer en lumière et est fort gouvernable et durable pendant les arrêts du train comme pendant sa marche. L'accumulateur est ainsi une sorte d'intermédiaire placé entre la force et la lumière, destiné à produire une lumière constante avec une force inconstante.

Si le problème était résolu en ces termes, on aurait une solution très élégante d'une question extrêmement délicate et difficile. Le chemin de fer de Lyon entreprend en ce moment des experiences dans ce sens. Il ne faut pas, sans doute, s'attendre à voir la question résolue très vite, car les difficultés sont grandes; même avec de bons accumulateurs de force, et il n'est pas dit que les accumulateurs Faure sont le dernier mot en ce genre, il y aura encore à régler la constance de la lumière dans les petites lampes à incandescence placées dans les voitures.

Un train en mouvement soumis à toutes les intempéries des saisons, susceptible d'être composé d'unités de transport changeantes d'une gare à l'autre constitue un circuit électrique assez malaisément gouvernable. Les difffcultés pourtant n'apparaissent pas insurmontables et l'on doit surtout être tenté par cette considération tout à fait capitale de l'emploi de la force vive du train, force qui semble absolument gratuite et qui reste en ce moment complètement inulilisée par l'emploi de la lumière. Nous tiendrons certainement nos lecteurs au courant des progrès que peut faire cette question si intéressante à tous les points de vue.



M. Alfred Dudouy, membre fondateur de la Société des agriculteurs de France, dédie à la Compagnie Parisienne du gaz, un opuscule ayant pour titre : *Comptabilité du sol.* Notre intention est de le reproduire en entier, persuadé qu'il intéressera les nombreux lecteurs du Bulletin qui s'occupent d'agriculture.

*La rédaction.*

# COMPTABILITÉ DU SOL

## Enlèvement par les plantes et restitution par les engrais,

*des substances organiques et minérales qu'il est indispensable de fournir aux terres.*

Quatre substances dites organiques concourent à la formation des végétaux, ce sont l'Hydrogène, l'oxigène, le Carbone et l'Azote.

L'air et l'eau fournissent en abondance le carbone, l'oxigène et l'hydrogène; quant à l'azote de l'air, il n'entre que pour partie dans la quantité assimilée par les végétaux.

Onze substances dites inorganiques ou minérales concourrent, avec les matières organiques, à la formation de tous les végétaux, ce sont ; le Phosphore, la Potasse, la Chaux, la Magnésie, le Soufre, la Soude, la Silice, le Chlore, le Fer, le Manganèse, et l'Alumine.

Les cinq premières peuvent manquer plus ou moins complètement dans certains sols; les autres existent en quantités suffisantes dans la généralité des terres.

## Azote.

QUANTITÉS
Enlevées au sol par les plantes, soit par 100 kilogrammes, soit par hectolitre, y compris les feuilles ou pailles correspondantes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pois | 100 kilog. | 4 | 50 |
| Haricots | id. | 4 | » |
| Tabac | id. | 3 | » |
| Chanvre | id. | 2 | 75 |
| Colza | Hectolitre | 2 | 60 |
| Vesce | 100 kilog. | 2 | 27 |
| Froment | Hectolitre | 2 | 25 |
| Luzerne | 100 kilog. | 1 | 92 |
| Foin | id. | 1 | 82 |
| Trêfle | id. | 1 | 80 |
| Sarrazin | Hectolitre | 1 | 60 |
| Maïs | id. | 1 | 46 |
| Orge | id. | 1 | 40 |
| Seigle | id. | 1 | 40 |
| Avoine | id. | 1 | 20 |
| Lin | 100 kilog. | 0 | 90 |
| Chicorée | id. | 0 | 70 |
| Ray-grass | id. | 0 | 57 |
| Betteraves | id. | 0 | 46 |
| Millet | id. | 0 | 40 |
| Pommes de terre | Hectolitre | 0 | 36 |
| Topinambours | 100 kilog. | 0 | 32 |
| Carottes | id. | 0 | 30 |
| Choux | id. | 0 | 28 |
| Houblon | id. | 0 | 25 |
| Canne à sucre | id. | 0 | 19 |
| Navets | id. | 0 | 13 |
| Vigne | id. | 0 | 12 |

Le trêfle tire la totalité de son azote de l'air.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| L'orge | 80 % | id. | et du sol | 20 %. |
| Le seigle | 80 % | id. | id. | 20 %. |
| Le colza | 70 % | id. | id. | 30 %. |
| La betterave | 60 % | id. | id. | 40 %. |
| Le blé | 50 % | id. | id. | 50 %. |

Il est probable que toutes les plantes en prennent à l'air plus ou moins par leur surface foliacée, mais il n'en est pas moins nécessaire, sauf pour la luzerne et le trêfle, de leur en fournir par les engrais.

## Azote.

| QUANTITÉS<br>Rendues au sol par les engrais par 100 kilog. | | |
|---|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque | 20 | 00 |
| Chiffons de laine | 16 | » |
| Nitrate de soude | 16 | » |
| Nitrate de potasse à 95 p. °/₀ de pureté | 13 | » |
| Guano du Pérou | 13 | » |
| Poils et débris de peaux de lapins | 13 | » |
| Raclures de corne | 12 | 50 |
| Sang desséché | 12 | » |
| Sacs de laine | 10 | 84 |
| Engrais de poissons | 8 | » |
| Tourteaux d'œillette | 7 | » |
| — de chanvre | 6 | 20 |
| — d'arachide | 6 | 07 |
| — de sézame | 5 | 57 |
| — de colza | 5 | 55 |
| Touraillons à l'état naturel | 4 | 50 |
| Déchets de cuir | 4 | » |
| Tourteaux de ricin | 3 | 83 |
| Tourbe | 3 | 02 |
| Déjections humaines à l'état naturel (solides et liquides) | 3 | » |
| Engrais humain (procédé Goux) | 3 | » |
| Raclures d'os | 3 | » |
| Tourteaux de suint | 2 | 80 |
| Phospho-guano | 2 | 50 |
| Poudrette de Bondy | 1 | 70 |
| Mélasse de betterave | 1 | 28 |
| Urine humaine | 1 | 10 |
| Poudre d'os de commerce | 1 | » |
| Eaux ammoniacales des usines à gaz | 1 | » |
| Balle de blé | 0 | 72 |
| Balle d'avoine | 0 | 64 |
| Marc de pommes | 0 | 60 |
| Engrais humain liquide, dit engrais flamand | 0 | 57 |
| Guano de Mexillonès | 0 | 50 |
| Marc de houblon | 0 | 50 |
| Vinasse de betteraves | 0 | 19 |
| Vinasse de pommes de terre | 0 | 16 |
| Tangue ou sable de mer | 0 | 10 |
| Eaux des égouts de Paris | 0 | 003 |

L'azote des matières animales ou végétales se perd en partie dans l'air à l'état de gaz pendant la décomposition de ces matières, tandis que l'azote du sulfate d'ammoniaque, du nitrate de soude et du nitrate de potasse est fixe et peut être utilisé en totalité par les plantes.

*(A suivre).*

## BIBLIOGRAPHIE

### LES MIASMES DE PARIS

M. le docteur Reinvillier, un savant que notre Compagnie s'honore de compter parmi ses membres, nous a adressé un très remarquable travail; nous sommes heureux de le signaler aux lecteurs du Bulletin.

Le Dr Reinvillier y compare surtout, au point de vue de l'hygiène, le Paris ancien au Paris moderne. Il se félicite des nombreuses et récentes améliorations qui ont été apportées aux constructions de la capitale. Paris, en effet, a été singulièrement amélioré au point de vue de l'hygiène et de la beauté des édifices.

M. Reinvillier attribue surtout aux gaz délétères qui s'échappent des égouts insuffisamment nettoyés par un grand volume d'eau, les maladies qui, dit-il, « existent à peine dans les localités parfaitement saines. » Suivant notre auteur, on pourrait prévenir ces maladies par la suppression des fosses d'aisances fixes, et par une notable augmentation de la quantité d'eau que la ville distribue à ses habitants.

« Les Romains, dit en finissant M. Reinviller, qui ont été nos maîtres en tant de choses, dotaient les pays conquis d'aqueducs et de bains, dont les vestiges suffiraient à attester la civilisation de ce grand peuple. Il est vrai qu'ils tenaient en haute considération toutes les prescriptions de l'hygiène, qu'ils multipliaient l'emploi de l'eau autant que possible, et qu'ils comprenaient bien les avantages de son abondance.

« Pour les Parisiens, la situation est solennelle ; il ne s'agit pas seulement d'un plus grand bien-être de chaque jour et d'une longévité qui est toujours bien accueillie. Avec l'état actuel des égouts, l'eau courante est une question de vie ou de mort.

« Les conditions dans lesquelles se trouve la canalisation souterraine, les miasmes qui s'en échappent multiplieront des épidémies meurtrières, des maladies de toutes sortes, et la grande ville rebâtie, la cité opulente ne sera plus que nominativement la capitale du monde, car ses rues deviendront désertes, ses palais et ses maisons presque inhabités.

« Mais ne maudissons pas l'avenir, espérons que l'édilité chargée de veiller au salut commun, ne faillira pas à la charge qui lui incombe, et qu'elle viendra mettre en pratique ce principe que j'ai posé ailleurs : *l'eau est la vie des grandes cités, son abondance en est le luxe.* » S.

---

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# JOURNAL
DE
# GUILLAUME DURAND
CHIRURGIEN A POLIGNY
## DE 1610 A 1623

Communiqué par M. B. Prost

(*Suite*).

Le vingtième jour du mois d'aoust de l'an mil six cens vingt et trois, il vint le prévost de Dole avec ses archers à Poligny, pour et à l'effect de prendre Philippe Coillon, celuy qui a prins femme [à] Arbois, et reduire aux prisons, pour respondre des extorsions qu'il a faict sur les villages, et se faire fourier de la compagnie de monsieur de Ronchot (1), lorsqu'elle partit de Poligny. Et ledict fourier, feignant de prendre les logis pour loger laditte compagnie, il prenoit l'argent des villages; et dict-on qu'il en a bien prins la valeur de cinq cens frans ou plus. Voylà que fit bien à murmurer les villages. Les habitans de Montolier, lesquels avoient baillé vingt-deux escus, ont présenté requeste à la Cour. La Cour, en estant advertie, en faict faire un besongné. Ne say-je [ce] qu'en sera, sinon que la Cour a ordonné audict prévost de le conduire à Dole, ce que le prévost fit; et sourtirent de Poligny le vingt-deuxième du présent mois, pour respondre de son office de fourier, et s'il estoit fourier de laditte compagnie pour aller au service du Roy, et s'il avoit sa ration à Poligny comme les autres, et pourquoy il fesoit le fourier, pour ce qu'il n'estoit ny ne fust jamais de la compagnie dudict sieur de Ronchot; il faut qu'ils y ayent de la faute; ils la recognoistront en l'information de monsieur le procureur général. En attendant, la Cour l'a renvoyé de fourier, à charge de rendre

(1) De Ronchaud. — Voir ci-devant, p. 39.

les vingt-deux escus aux habitans de Rabeur et de Ratier, avec une amende de cent livres, avec les frais et mises de justice. Faict aux arrest de la Nostre-Dame de septembre (1) de l'an mil six cens vingt et trois. Voylà un brave fourier, et son honneur obligé.

Messire Jacques Febvre, dict Guichard, prestre, familier et vicaire en l'église collégiale de monsieur sainct Hippolyte de Poligny, mourut le vingt-quatrième jour du mois d'aoust de l'an mil six cens vingt et trois, à une ou deux heures après minuict; et mourut de vieillesse, et ne demeura pas à mourir huict heures, et ne languit point, car ce mesme jour, l'on tient qu'il dict messe et soupa chez messire Estienne Boy, et leur dict adieu, et voyant que la force luy deffailloit, il demeura. C'estoit un honneste homme. En sa jeunesse, il estoit le tambour de monsieur de Dramelet, lorsqu'il avoit une compagnie de monsieur le marquis de Varambon (2), qui avoit un régiment pour aller en Flandre et pour aller devant Mastrec (3), où c'est qu'elle fust prinse un an après ou demy après la guerre de l'Estoille. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Depuis la mort de feu maistre Jean Bidé, apoticaire, que fust le premier jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt et trois, sa femme se remaria à un drapier de Poligny, qui s'appelle Léonel Moureau, où c'est que l'on mena le chervery *(sic)* par l'espace de huict jours, avec intervalle. Et le jour qu'elle se maria estoit le vingt-septième jour du mois d'aoust, an que dessus; l'on mena un tel bruit, comme tambour, quasse, mourtier, grillot, et de toutes autres sortes d'instrumens à ce mestier, jusques à la minuict. Ils accourdèrent et donnèrent aux pères Capucins, pour le regard des hommes, six escus, et pour les dames, aultres six, lesquelles dames les donnèrent aux sœurs de Saincte-Claire. Et voylà tout ce que j'en ay peu apprendre.

(1) Le 8 septembre.
(2) V. ci-devant, 1881, p. 292.
(3) Maëstricht.

Le huictième jour du mois de septembre de l'an mil six cens vingt et trois, que fust la feste de Vaulx et de Chaucenan, le prieur, nommé don Henry Nicolas, leur donna permission d'offrir un cierge, ce que jamais l'on n'avoit faict, à savoir les jeunes hommes un, et les jeunes filles un aultre; et fit-on la feste non sans querelle, car l'on s'y frouta quelque peu, pour ne laisser escouler la mémoire à quelq'un.

*Voylà la fin de ce que mon père en a peu remarquer et escripre; c'est pourquoy je me suis résolu de poursuivre* (1).

Dame Tienette Quoquelin, de Salins, femme à maistre Jean Froissard, châtelain de Selières, mourut le jour Sainct-Michiel (2), à trois heures du matin, de l'an mil six cens vingt et trois, et estoit tousjours malade. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Francoise Roignard, fille de Léonel Roignard, de Poligny, deffunt, mourut le huictième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois, à dix heures du matin. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Maistre Guillaume Durand, mon père, chyrurgien, de Lon-de-Saunier, mourut le jour Sainct-Luc, entre huict et neuf heures du soir, qu'estoit le dix-huictième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois, et mourut d'une jaunisse noire; estant brave de son mestier. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Le neuvième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois, celuy qu'avoit le pain bény, qu'estoit coochant, celuy qu'a prins la nièce à messire Guinet Chevalier, que s'appelle Benigne Chevalier, et son père Pierre, alla avec les compagnons du mestier présenter le chanteau au filz de Jean Benoît, drapier. L'on leur respondit qu'il estoit trop gros monsieur, et qu'il ne

(1) C'est l'un des fils de l'auteur de ce journal, qui prend ici la parole.

(2) Le 29 septembre.

vouloit pas exercer le mestier. Ceux-cy s'en retournèrent avec deux pieds de nez, n'estant camu, fort fâchés, en disant qu'ils romproient tout, sans toutefois avoir rien faict, car le proverbe dict que tel menace qu'a grand peur. Un jour donc, s'allant pourmener, deux ou trois qu'ils estoient, pourtant une basse, passèrent auprès de chez Jean Benoît, où illec sa femme estoit dessus leur banc. Ceux-cy menoient avec la basse, tant bien que mal, *Le montaignon, le montaignon* (1), et ainsy par plusieurs fois. La femme, qui avoit peur des paroles qu'ils avoient dict, se mest viste en la maison et serre la porte sy rudement, en disant : « N'est-ce pas ce vouleur d'Estienne Benoît? » et ainsi consécutivement des aultres, et criant ou appellant les voisins, sans que personne jamais sourtit de la maison; eux ne pensant faire aucun mal, toutefois ils ne laissèrent de prendre (2) le pain bény aux enseignes, que les compagnons n'y voulurent pas demeurer au desjeuné; ce fust tant seullement les aprentis et toullon *(sic)* du mestier et d'aultres enfans, lesquels dévorèrent tout. Pour conclusion, la femme dict à maistre Aymé qu'il se duct apprester, car ce seroit une femme qui l'offriroit, à cause qu'il vouloit marier leur enfant. Dieu luy en doint joie. Voylà tout ce que j'en ay peu apprendre, le tout sans menterie.

Le vingt-cinquième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois, messire Jehan Coillot, dict Calame, fist son oraison pour l'entrée du collège, comme c'est la coutume; en laquelle il en empourta beaucoup d'honneur de plusieurs braves gens que y estoient, et célébra messe ce jour là pour prier Dieu de le vouloir assister en telle affaire, à l'autel de madame de Dramelet, où c'est qu'il dict le *Veni creator*.

Gabriel Regnaudot, filz de monsieur Oudot Regnaudot, mourut le vingt-neuvième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois; et mourut entre sept et huict [heures], en luy don-

(1) Air populaire du temps.
(2) Il faut lire *pendre*.

dant les sainctes huilles. Et avoit environ quinze ou seize ans. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Monsieur de Légna (1) entérina sa grâce d'avoir tué La Verdure, homme de chambre à monsieur le baron de Dramelet, le trentième jour du mois d'octobre de l'an mil six cens vingt et trois, qu'estoit un lundy; le tout pour son proffit.

Monsieur le docteur Regnaudot, filz de monsieur Oudot Regnaudot, procureur, fist son premier propos le sixième jour du mois de novembre de l'an mil six cens vingt et trois, là où il emporta beaucoup d'honneur; et fist-on bonne chère, et y avoit environ trente personnes estrangères au soupé.

Monsieur le docteur Rateau, le vieulx, mourut le septième jour du mois de novembre de l'an mil six cens vingt et trois, environ les deux ou trois heures du soir; et estoit tout estropié des mains, de vieillesse. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Salland, de Chaucenan, grangier à madame de Dramelet, fust tué par Berro, de Boussière (2), proche le Moulin-Dessus, la nuict du septième jour du mois de novembre de l'an mil six cens vingt et trois; et iceluy Berro s'alla plaindre, parce qu'il estoit blessé. Et voylà comme il fust recogneu; et ne sait-on que s'en sera.

Jehanne Canivot, religieuse et sœur de Saincte-Claire, mourut le vingt-quatrième jour du mois de novembre de l'an mil six cens vingt et trois, entre cinq et six heures du matin. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Monsieur le chanoine Froissard, le vieux, qui se nomme Jehan, mourut le troisième jour du mois de décembre, à dix heures du soir, en l'année mil six cens vingt et trois. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

(1) Voir p. 7-8.
(2) Boussières, faubourg de Poligny.

Claude-Anthoine Fardet print l'habit de capucin à Poligny un jour Sainct-Nicolas (1), et s'appelle frère Lupicin, en l'année mil six cens vingt et trois.

Denise Bobillier, femme de Philibert Glasson, mourut le vingt-sixième jour du mois de décembre, qu'estoit le jour Sainct-Estienne, et mourut d'enfant (2), en l'année mil six cens vingt et trois. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Monsieur Loyseau, apoticaire, mourut le trentième jour du mois de décembre de l'an mil six cens vingt et trois; et est mort de regret. Au reste bon maistre de son estat. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

## 1624.

Monsieur Bouvier print possession de chanoine le septième jour du mois de febvrier de l'an mil six cens vingt et quatre, en la place de monsieur Froissard, le vieux, et a esté fort bien receu de tous. Dieu veuille que ce soit pour son salut. *Amen.*

Damoiselle Claudine Masson, femme de monsieur Daclin, mourut le huictième jour du mois de febvrier de l'an mil six cens vingt et quatre, d'une fiebvre étique. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Messire Claude Louysot print possession de chapelain le quatorzième jour du mois de febvrier de l'an mil six cens vingt et quatre, et fust mis en la place de monsieur Bouvier.

Le sire Denis Jaud mourut le cinquième jour du mois de mars

(1) Le 6 décembre.
(2) En couches.

de l'an mil six cens vingt et quatre, environ les quatre heures du soir; et n'est mort que de vieillesse. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Monsieur le chanoine Javourel mourut le vingt-unième jour du mois de mars de l'an mil six cens vingt et quatre, environ les quatre heures du matin, d'une apoplexie qui le print, et fust despéché en moins de vingt-quatre heures. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

Messire Jean Camu célébra sa première messe à voix basse, au grand autel de la chapelle des Clercs, environ les six heures du matin. Et ceux qui le mirent à l'autel furent messire Jean Moureau et messire Jean-Baptiste Caseau, tous deux familiers, le tout le quatorzième jour du mois d'apvril de l'an mil six cens vingt et quatre. Dieu veuille que ce soit pour son salut. *Amen.*

Messire Estienne Royer célébra sa première messe le quatorzième jour du mois d'apvril de l'an mil six cens vingt et quatre, environ les sept heures du matin, à voix basse, à l'autel du Sainct-Suayre; et ceux qui le mirent à l'autel furent messire Pierre Magrot, chapelain, et messire Adriain Aymounin, aussy chapelain. Dieu veuille que ce soit pour son salut. *Amen.*

Messire Philibert Marion célébra sa première messe le vingthuictiesme jour du mois d'apvril de l'an mil six cens vingt et quatre, au grand autel, environ les sept heures du matin. Et ceux qui le mirent à l'autel furent messire Pierre Magrot, chapelain, et messire Jean-Baptiste Caseau, familier; là où il y avoit bonne assemblée et où il y receut beaucoup d'honneur. Dieu veuille que ce soit pour son salut. *Amen.*

Monsieur Simon Darc, doyen de Poligny, mourut le seizième jour du mois de may de l'an mil six cens vingt et quatre, à huict

heures du matin, et mourut d'une mort subite; et a régné doyen vingt-quatre ans. Dieu veuille avoir son âme. *Amen* (1).

Monsieur le chanoine Brun, théologal, print possession de doyen à Poligny, le dix-septième jour du mois de may de l'an mil six cens vingt et quatre, environ les quatre [heures] du soir, après vespres, avec un grand honneur. Dieu veuille qu'il fasse bien. *Amen* (2).

Le sire Hugue Caseau, courdonnier, mourut le vingt-uniesme jour du mois de may de l'an mil six cens vingt et quatre, à dix heures du soir, et mourut hydropique. Dieu veuille avoir son âme. *Amen.*

---

## CONTINUATION DU LIVRE DES RECUEILS ET DES CHOSES MÉMORABLES ADVENUES DANS LE PAIS, TANT A DOLE QUE A POLIGNY, ETC.

L'année 1692, l'Université fut ostée de Dole et mise à Besançon (3). Sitost après ce changement, trois professeurs moururent, sçavoir : messire Louis Tixerant, professeur, médecin, habile homme dans la théologie, dans le droit et dans la faculté de médecine. Cette mort arriva le mois de febvrier. Sa fille de premier lict est religieuse aux Repenties de ladite ville, et son fils ainé s'estoit noié quelques années auparavant, en se baignant dans le Doux, à Dole. Dieu aye leur âme. Ainsi soit-il. Il est enterré au Petit S^t-Jean.

(1) V. sur ce personnage, CHEVALIER, *Hist. de Pol.*, t. II, p. 127-128.

(2) Sur ce personnage, voy. CHEVALIER, *Hist. de Pol.*, t. II, p. 128-130.

(3) Les lettres patentes de Louis XIV ordonnant la translation de l'université de Dole à Besançon sont du mois de mai 1691. V. LABBEY DE BILLY, *Histoire de l'Université du Comté de Bourgogne*, t. I, p. 98-100; — H. BEAUNE et J. d'ARBAUMONT, *Les Universités de Franche-Comté*, p. CCLXXVII-LCLXXXI et 185-186.

Messire Jean-François Bidey, professeur royal et doyen de la faculté de médecine en laditte université, mourut le 24 mars 1692, environ les neuf heures du matin. Il laissa six enfants. Le premier se fit Cordelier plusieurs années avant sa mort, et se nomme Jean-Antoine Bidey; la seconde se nomme sœur Marie-Jeanne-Baptiste Bidey, religieuse Annonciade à Besançon; le troisième se nomme Constance-Ignace Bidey; le quatrième se fit encor Cordelier observantin, et s'appelle frère François Bidey; la cinquième se maria le quatrième juin 1696, et se nomme Christine-Thérèse Bidey; elle a pour mary Juseph Muard (1), lieutenant de Moirans, grand procureur de S[t]-Claude et bailly de la Tour du Met (2); le sixième est Pierre-Joseph Bidey, présentement confrère de l'Oratoire de Jésus, estudiant en philosophie au Mans. Est enterré à S[t]-Mauris, à la chapelle de mons. de Falletans-Bussy.

Messire . . . . . . . . . Charnage, doyen de l'Université et de la . . . . . (3).

La Chambre des comptes a esté changée en Cour des aides, à laquelle on a adjouté la Chambre dorée. Toutes les charges du païs, depuis celle de président jusque à celle d'huissier, se sont vendues, à cause des grandes guerres qui ont ruiné le commerce du roy de France avec ses voisins, le royaume soutenant contre tant de monde, pendant si longtemps, une guerre sans pareille, outre les cottes royales que l'on a extraordinairement augmentées, il a fallu payer francs-aleux, amortissement, capitation et quantité d'autres inventions que l'on a trouvez pour ruiner le peuple. — Il y est arrivé une cherté si grande, que le froment, dans des endroits du païs, a valu jusque à neuf frans de nostre monnoie, et ordinairement six et sept frans susd. monnoie, le vin

(1) Muyard.

(2) La *Tour-du-Meix*.

(3) Laissé en blanc dans le manuscrit. — Henri de Charnage, doyen de la faculté de droit en l'université de Besançon, mourut en 1695. Voir H. Beaune et J. d'Arbaumont, *ouvrage cité*, p. 199.

deux cens frans le muit. Le peuple a presque esté réduit dans une famine ouverte et générale, les vignes depuis plusieurs années ne rapportans que très peu de raisins, à cause des grandes gelées d'hyver, des grêles presque générales. L'année 1696, les vignes ont esté entièrement perdues dans Besançon par la grêle, et dans le voisinage de presque six à sept lieues de tour.

# RÉGÉNÉRATION ARTIFICIELLE DU COMBUSTIBLE

PAR

## l'utilisation de toute la partie charbonneuse des détritus quelconques

Par M. Hadery, ex-ingénieur à St-Lothain

(*Suite et fin.*)

La création d'herbages permanents, ou au moins temporaires, sur à peu près tout sol arable quelconque, qui m'avait tant préoccupé, à une époque où la possibilité en était vivemont contestée, paraît constituer aujourd'hui un fait acquis à l'art agricole. Les efforts persévérants du principal auteur de cette importante innovation, M. Goetz, semblent avoir eu raison finalement de toutes les résistances naturelles et artificielles qui se sont si longtemps dressées devant lui. Or, si, au prix de cultures et fumures préalables convenables, on a pu parvenir à assurer l'engazonnement de presque tout sol, bien peu de praticiens hésiteront à attendre de l'emploi des mêmes moyens le plein succès d'une plantation de 80 à 100 pieds par hectare d'arbres forestiers d'essence appropriée aux conditions locales. La rapidité et la vigueur de la végétation des massifs forestiers de nos parcs et de nos squares, opposée à la si lente et souvent si pénible croissance des *vieilles écorces* de nos forêts, témoignent suffisamment de l'efficacité de ces soins préalables. Vous obtenez ainsi, dans le premier cas, en 25 à 30 ans,

un cube de bois qui réclamera souvent plus de 80 ans, dans le second cas.

On peut cependant affirmer que les soins et façons préliminaires obtenus par les massifs d'arbres de la plupart de nos parcs restent encore bien insuffisants, et sont loin d'équivaloir à ceux que je conseillerais pour la création des *prairies sous futaie* que je préconise ici. Je concevrais, en effet, que ces plantations forestières fussent alignées selon des bandes alternes contiguës. De deux de ces bandes contiguës, l'une seule serait implantée d'arbres, alors que sa voisine serait maintenue en état de culture, surtout fourragère. La végétation arborescente n'y apparaîtrait que lorsque celle-ci aurait disparu de la bande voisine par la coupe des arbres arrivés au terme de leur croissance utile. Les arbres qu'on planterait alors sur cette bande maintenue en un vigoureux état de culture arable ou pacagère pendant toute la phase forestière de la bande voisine ne sauraient manquer de s'y développer avec une remarquable vigueur. Et sur la bande contiguë que la cognée viendrait de dépouiller de sa parure forestière, le sol, rouvert par la charrue, exhiberait ces trésors de richesse dus à son long repos tout à la fois forestier et herbager. En apportant toute la discrétion convenable dans l'aménagement de cette richesse acquise, bientôt secourue par d'abondantes fumures et des engazonnements périodiques, on préparerait, longuement et à loisir, sur cette bande cultivée entre bois, le retour d'une seconde phase de végétation de prairie sous futaie sans doute plus brillante encore que la première.

J'ai, il y a quelques années, dans la première partie plus spécialement agricole de mes communications à ce recueil, signalé au lecteur le danger auquel un repos trop prolongé exposait certains sols naturellement assez disposés, soit à se couvrir de bois, soit à s'enherber. J'ai montré alors que, sous cette influence, d'autrefois si bienfaisante, plusieurs natures de sols tendraient à se laisser envahir par la mousse, la laiche[1], la petite oseille, les lichens et finalement la bruyère, pour revenir à l'état sauvage. J'avais cru longtemps cet effet exclusivement propre aux terrains d'origine plus ou moins directement cristalline auxquels j'avais eu affaire; un séjour déjà assez prolongé dans une partie essentiellement calcaire de la région jurassique m'a convaincu que l'effet que je viens de rappeler est encore plus général que je l'avais d'abord cru. L'expérience a montré à plusieurs cultivateurs franc-comtois, aussi bien qu'à leurs confrères du Bourbonnais, du Berry et

de la Sologne, qu'un repos trop prolongé finit par devenir préjudiciable à divers de leurs pâturages et même de leurs admirables prés-bois.

Je peux donc, d'après cette importante remarque, signaler ici, une circonstance particulièrement favorable à la création de ces prairies sous futaie qui me semblent propres à porter à son maximum la production du bois, sans réduction notable de la superficie arable et fourragère. Cette alternance, par bandes contiguës assez étroites, entre la culture arable et forestière, répond spontanément à ce desiratum de ne pas soumettre à un repos trop prolongé les parties forestières même les plus âgées de nos prairies sous futaie. Si, en effet, le contact direct avec la charrue risquait de devenir, à un moment donné, préjudiciable à nos plantations d'arbres, les labours assez fréquents que comporteront les bandes contiguës que la cognée vient de dénuder de leur végétation arborescente ne pourront, à cette distance de 2 à 3 mètres, au moins, des traits de charrue les plus rapprochés, qu'être très favorables aux arbres qui resteront en pleine végétation dans la bande voisine, sans risque de nuire à leurs racines.

Je ne dois pas non plus oublier de signaler, au sujet de ces prairies sous futaie, la possibilité de les établir dans des contrées montagneuses et sur des pentes même assez abruptes. Il suffira, en de tels cas, pour rendre nos bandes contiguës alternes suffisamment accessibles à la charrue et aux charriots, d'établir ces bandes suivant des lignes à peu près de niveau, étagées sur les talus plus ou moins raides qui forment les escarpements. C'est là précisément le conseil que l'on prodigue en ce moment, sans grand succès, à nos paysans vignerons, en vue de leur permettre de travailler, sur les côtes, leurs vignes à la charrue. Mais si je peux caresser l'illusion jusqu'à penser qu'un jour pourra venir où cet appel en faveur des prairies sous futaie sera susceptible d'être entendu, je ne la pousse certainement pas jusqu'au point de croire qu'il pourra l'être par des paysans.

Je dois forcément me borner, à l'égard de cette conception, peut-être trop fantaisiste, de l'union de l'agriculture avec la sylviculture, à ces simples indications, où, je dois l'avouer, l'imagination a la principale part. Aucune des assez nombreuses observations que j'ai faites dans cet ordre d'idées, qui me préoccupe depuis bien des années, ne peut mériter le nom d'essai véritable. Aussi, quelle que soit ma confiance dans le succès d'une innovation aussi hardie, entreprise par une

agriculture assez perfectionnée, je dois reconnaître que l'expérience en reste tout entière à accomplir.

Quoi qu'il en soit, ces derniers aperçus que je viens de communiquer sur l'accroissement de la production forestière, tout-à-fait en dehors de l'extension superficielle de la forêt, auront, je l'espère, convaincu le lecteur de l'importance propre que conservera toujours une pareille production. Quelque soin que l'on puisse jamais apporter à faire converger vers une régénération artificielle de combustible toute la partie charbonneuse et hydrogénée des détritus quelconques qui pourront suffisamment s'y prêter, la valeur, même purement calorifique du bois, ne saurait jamais se subordonner beaucoup. Quant à sa valeur de service, les rêves les plus présomptueux de la métallurgie ne sauraient certainement aller jusqu'à la pensée de l'annuler un jour.

Grâce à cette longue et obligeante hospitalité qu'a bien voulu me fournir le Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, hospitalité dont je crains d'avoir trop abusé, j'ai enfin terminé l'exposition des idées que je professe depuis longtemps sur le double aménagement, souvent connexe, de l'engrais et du combustible, ces deux trésors principaux péniblement conquis par notre espèce. Je croirais manquer à tous mes devoirs, si, avant de prendre congé d'eux, je ne saisissais cette occasion de remercier vivement cette Société et mes lecteurs de la patiente et bienveillante indulgence dont ils ont bien voulu m'honorer. J'hésite d'autant moins à leur attribuer envers moi la faveur de l'indulgence que je reste plus convaincu que j'ai dû, pour beaucoup de personnes, avoir, dans ce long exposé, atteint et même dépassé toutes les bornes de l'utopie. L'écart entre la plupart de mes vues et ce qu'accepte aujourd'hui l'opinion sur de tels sujets, cet écart, dis-je, est tel, qu'il m'eût sans doute été impossible d'opérer une pareille communication sans l'indulgence à laquelle je suis heureux d'avoir ici à rendre hommage.

Il n'a fallu rien moins que le ferme espoir qui m'animait et que je conserve que les évènements se chargeraient, dans un avenir même assez prochain, de justifier certaines de ces *insanités*, pour m'encourager à continuer à les publier et à imposer à ce recueil la corvée d'un pareil enregistrement. Mes prévisions à cet égard n'ont pas été complètement déçues. Déjà, comme je l'ai dit dans le cours de ce travail, certaines de mes vues ont cessé d'apparaître comme aussi déraisonnables.

Ces jours derniers, je recevais d'un de mes amis, lecteur du Bulletin, l'intéressante communication imprimée suivante, sous cette rubrique : « *Les ordures remplaçant la houille.* » Les municipalités savent toutes les difficultés que l'on éprouve à se débarrasser des ordures et des immondices qui proviennent du balayage des rues.... M. de Parville dit, dans les *Débats*, que la ville de Leeds, en Angleterre, a mis à l'essai depuis quelque temps un mode de traitement des balayures des rues qui ne manque pas d'originalité.

« A Leeds, on détruit tout bonnement les ordures par le feu.

« On a installé dans la banlieue de Leeds, des fours, des *distroyers*, à six cellules en briques, garnies de chemises réfractaires. Chaque four occupe un espace de 7 mètres de longueur, 6 m. 80 de largeur et 3 m. 70 de haut. On conduit les détritus jusqu'à ces fours. Chaque compartiment peut brûler 7000 kilog. en 24 heures. Les gaz s'en vont par la cheminée, les scories, les cendres et le mâchefer sont enlevés toutes les deux heures.

« Dans certains fours, on brûle spécialement les viandes gâtées, les vieux vêtements, les articles de literie soupçonnés de pouvoir transmettre des maladies contagieuses.

« Une fois un four en feu, il est inutile d'y ajouter du combustible. Les détritus se consument parfaitement, et le foyer ne dégage dans l'atmosphère aucune odeur. Voilà pour la destruction. Maintenant, voici pour l'utilisation : La chaleur produite n'est pas perdue, on s'en sert pour faire de la vapeur, et avec cette vapeur on donne le mouvement à des machines. A Leeds, on met en marche deux moulins qui réduisent les scories en poudre; on mélange cette poudre à de la chaux et l'on fabrique un mortier à prise rapide qui se vend à raison de 6 fr. 25 (1) la tonne. A côté, on convertit les balayures des rues pavées, des halles, des marchés, en un charbon très employé à la fois comme engrais et comme désinfectant : on le vend 37 fr. 50 la tonne.

« Le procédé employé à Leeds a donc un double avantage : il débarrasse la ville de ses immondices, les transforme en produits utiles et fournit en outre de la force motrice.

« Les ordures remplacent la houille. On cherche en ce moment le

(1) Ce prix de 6 fr. 25 me paraît tellement bas, surtout pour l'Angleterre, que je ne peux m'empêcher de soupçonner qu'il a dû s'y glisser quelque erreur.

moyen d'éclairer les rues et les places publiques, à bon compte, avec la lumière électrique qui n'exige que de la force motrice. Encore un peu de patience, et les immondices des villes se transformeront comme par enchantement, en lumière éblouissante. Eclairer une ville avec ses détritus! pourquoi pas? Ne sommes-nous pas en plein siècle à surprises. »

Je doute que les quelques personnes qui auront pu me faire l'honneur de suivre avec quelque attention cette longue série d'élucubrations que j'achève en ce moment, trouvent dans l'initiative prise par la ville de Leeds le meilleur et le plus fructueux emploi de la partie minérale et charbonneuse de ses détritus. Elles déploreront sans doute avec moi ces torrents d'ammoniaque versés en pure perte par les cheminées des fours, et cette énorme masse de chaleur sacrifiée pour brûler un combustible le plus ordinairement tout imprégné d'eau. Elles s'étonneront à bon droit qne notre ville anglaise, à quelques lieues de la mer, ne songe pas à utiliser pour son éclairage électrique l'immense force perdue et gratuite des marées océaniques.

Mais au-dessus de ces critiques de détail trop faciles, il surnagera, pour ces personnes attentives, une application pratique décisive de plusieurs des vues que je viens de développer. L'idée de régénérer, avec l'ordure et l'immondice, d'énormes masses de combustible leur apparaîtra peut-être désormais comme moins étrange. Mon autre idée de convertir en ciments et mortiers hydrauliques la partie des cendres de nos foyers que l'on ne peut soustraire à la vitrification reçoit à Leeds une importante et éclatante confirmation.

La ville de Leeds, comme il doit être, ne peut que se trouver encore toute dominée par la seule pensée de se débarrasser, sans trop de désavantages, d'une partie de ces substances encombrantes et répugnantes dont je viens de m'efforcer de faire un peu mieux apprécier la valeur.

Le jour viendra où, comme tant de ses sœurs, elle devra songer à tirer un parti vraiment social de pareils trésors. Sa précieuse initiative ne peut et doit donc que m'encourager à persévérer en toutes circonstances dans la tâche en apparence si bizarre que je me suis donnée. Puisse aussi cette initiative offrir au Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny une juste compensation à sa bienveillante hospitalité! J'ose espérer qu'un certain nombre de faits de cette nature finiront par le convaincre que le singulier enregistrement auquel il a

**bien voulu condescendre, et dont je le remercie encore une fois, ne constituera pas dans ses collections une série d'élucubrations absolument dignes de Charenton.**



# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*)

### Les COPRINS. — **Coprinus.**

Les espèces du genre *Coprinus* sont très faciles à distinguer; tout le monde a remarqué les innombrables champignons qui apparaissent à la surface des fumiers après les pluies chaudes du printemps et de l'automne : ce sont les coprins. Un grand nombre d'espèces grêles et délicates se flétrissent et se transforment en un liquide noirâtre, après quelques heures d'existence, celles-là ne présentent aucun intérêt comme aliment, mais il en est quelques autres, à dimensions plus considérables qui, dans leur jeune âge, alors que le chapeau ne s'est pas encore ouvert, et que les lames sont encore de couleur blanche, constituent un comestible peu délicat, il est vrai, mais pouvant être utilisé; parmi ces dernières, nous indiquerons les suivantes :

*Coprinus comatus* ***Fr.*** (coprin chevelu).
— *ovatus* ***Fr.*** (coprin en forme d'œuf).
— *sterquilinus* ***Fr.*** (coprin sterquilin).
— *atramentarius* ***Bull.*** (coprin à encre).
— *fimetarius* ***L.*** (coprin fimetaire).

is étalé, se
pliquées, à
se ou roux,
puis purpu-
éeuse, bul-
s pâle. An-
imètres, du

, automne.

a peau ové,
ques. Stipe
ugace. La-

s et été.

e-conique,
ées surtout
ntimètres.
ans racine,
oigts. An-

l'automne.

anguleux
s écailles.
fin noires.
urvu vers
s de haut
eau.
prés, dans

lames de
.

sue, puis
tôt étalé,
mmet, ru-

bien voulu
constituera
ment digne

C

*pharmacien,*
*rale*

Les espèc
tout le mond
paraissent à
printemps et
d'espèces gr
liquide noirât
présentent a
autres, à dim
alors que le
sont encore d
licat, il est v
nous indiquer

*Coprin*
—
—
—
—

*C. comatus Fr.* — Chapeau charnu, *cylindrique,* puis étalé, se déchirant rapidement en *écailles éparses,* larges et appliquées, à bords plus ou moins relevés, striés à la fin, blanc, rose ou roux, surtout au sommet, puis noir. Lames libres, blanches, puis purpurines et noires. Stipe épais, creux, farci de moëlle aranéeuse, bulbeux à la base, atténué au sommet, luisant, blanc ou lilas pâle. Anneau mobile, blanc, fugace. Hauteur du chapeau 7-8 centimètres, du stipe, 14-15.

Croît en grosses touffes dans les terrains fumés. Eté, automne.

*C. ovatus Fr.* — Plus petit que le précédent, à chapeau *ové,* puis étalé, strié, couvert d'*écailles* épaisses *concentriques.* Stipe bulbeux, ferme, épais, aranéeux à l'intérieur. Anneau fugace. Lamelles longtemps blanches, puis noires.

Solitaire dans les prés et les champs fumés. Printemps et été.

*C. sterquilinus Fr.* — Chapeau membraneux, ovale-conique, étalé, *sillonné,* villeux-soyeux, à fines écailles retroussées surtout au sommet, marge déchirée, blanc sale, haut de 8-9 centimètres. Lames pourprées-noirâtres. Stipe creux, à base solide, sans racine, très-long, fragile, blanc, se tachant de noir sous les doigts. Anneau oblique vers la base du stipe.

Dans les jardins, sur les pelouses, au printemps et à l'automne. Peu commun.

*C. atramentarius Bull.* — Chapeau peu charnu, ové, anguleux et sillonné, grisâtre, ponctué au sommet par de petites écailles. Lames très ventrues, blanchâtres puis purpurines et enfin noires. Stipe épais puis allongé, creux, ferme, zone en dedans, pourvu vers sa base d'un anneau fugace. Chapeau de 6-7 centimètres de haut sur 4-5 de large, stipe ayant deux fois la hauteur du chapeau.

Très fréquent, surtout en automne, dans les jardins, les prés, dans les cours et sur les chemins.

C'est avec le liquide provenant de la déliquescence des lames de cette espèce, que Bulliard était parvenu à faire de l'encre.

*C. fimetarius, L.* — Chapeau sub-membraneux en massue, puis conique, de 2-3 centimètres de haut sur 4-5 de large, bientôt étalé, déchiré et révoluté, à centre saillant, cendré, livide au sommet, ru-

gueux, écailleux, gercé longitudinalement. Stipe écailleux, épaissi à la base. Lames libres, flexueuses, noires.

Commun au printemps sur les fumiers. Les poules en sont très avides.

## Les CORTINAIRES. — **Cortinarius.**

Les cortinaires sont caractérisés par la contexture du collier ou *cortine*, qui est arachnoïde. Les lames se décolorent en séchant et sont à la fin de couleur canelle.

Aucune espèce de cortinaire n'est indiquée comme nuisible, quelques-unes seulement sont amères, et par suite peu propres à l'alimentation.

Signalons, parmi les plus remarquables, les espèces suivantes :

*Cortinarius collinitus Sow.* (cortinaire visqueux).
— *violaceus L.* (cortinaire violet).
— *bolaris Fr.* (cortinaire couleur de brique).
— *bivelus Fr.* (cortinaire à voile double).
— *armillatus Fr.* (cortinaire à bracelet).
— *castaneus Bull.* (cortinaire châtain).
— *milvinus Fr.*

*C. collinitus Sow.*—Chapeau charnu, convexe puis étalé, 7 cent., obtus, uni, *glutineux*, luisant, orangé fauve. Lames serrées, blanchâtres ou bleuâtres, puis argileuses. Stipe plein, ferme, cylindrique, voile floconneux, se divisant en *écailles concentriques glutineuses* appliquées sur le stipe qui est blanc avec une teinte bleuâtre.

Automne. Sur la terre, dans les bois herbeux, les prés.

*C. violoceus L.* Chapeau charnu, obtus, écailleux, à marge enroulée, *violet obscur*. Lames espacées d'un *violet sombre*. Chair concolore. Stipe plein fort, bulbeux, spongieux, villeux, violet foncé à l'extérieur et violet cendré à l'intérieur. Cortine laineuse bleu-clair.

Commun dans les forêts. Eté, automne.

*C. bolaris Fr.* — Chapeau charnu, convexe, d'abord jaunâtre, puis teinté de *rouge safrané*. Cortine *rouge feu* adhérente à la marge. Chair jaune, amère. Stipe plein, blanc, puis jaunâtre et ensuite rouge safrané. Lames ochracées.

Groupé dans les bois humides, été, automne.

*C. bivelus Fr.*— Grand. Chapeau charnu, convexe, obtus, *glabre*, fauve rouillé, plus foncé au centre. Lames fauves. Stipe ferme, subbulbeux, blanchâtre, cortine fauve sale. Au-dessous de la cortine, il y a un voile extérieur blanchâtre chaussant le stipe.

Eté, automne, dans les bois de la plaine.

*C. armillatus Fr.* — Chapeau charnu, campanulé, *rouge brique*, glabre, puis fibrilleux écailleux. Lames rouillées presque brunes. Stipe plein, allongé, bulbeux, strié, roux pâle. *Voile* disposé en *3-4 zônes concentriques, rouge cinabre*, cortine d'un blanc rougeâtre continuant la zône supérieure. Odeur de radis.

Les zônes concentriques rouges du stipe distinguent aisément ce cortinaire de toutes les autres espèces.

Eté, automne, surtout dans les bois de sapins.

*C. castaneus Bull.* — Chapeau mince, glabre, campanulé, applati, *châtain*, plus obscur au centre. Lames *serrées*, minces, *pourpre violet* ou rouillées, à arête devenant blanche. Stipe subfistuleux, glabre ou fibrilleux par la cortine, *violacé* ou *rouge pâle*. Cortine ténue blanche.

Automne. En groupe dans les prés et forêts herbeuses.

*C. milvinus Bull.* — Chapeau conique, strié jusqu'au milieu, *gris-fauve*, devenant soyeux et plus pâle par le sec. Marge ornée d'écailles blanches. Lames très minces, olivâtres. Stipe courbé, lisse, brun-pâle, taché de blanc. Cortine fugace. Espèce petite (2-4 centimètres).

En troupe dans les bois parmi les feuilles. Eté, automne.

## Genre gomphidius.

Le genre gomphidius est caractérisé par un voile universel *glutineux* terminé sur le stipe en un anneau floconneux; par un chapeau en forme de toupie continu avec le stipe et par des lames très décurrentes molles, mucilagineuses.

Dans le département, on rencontre seulement deux espèces de ce genre, toutes deux comestibles et assez communes en automne dans les forêts de conifères.

*Gomphidius viscidus Fr.* (Gomph. visqueux).
— *glutinosus Fr.* (Gomph. glutineux).

*G. viscidus Fr.* — Chapeau *mamelonné* au centre, visqueux, brunâtre, rouge, lisse, compacte charnu (4-5 centimètres), à chair jaunâtre. Lames très décurrentes, espacées, pourprées, ombrées. Stipe plein, allongé, peu visqueux, fibrilleux, écailleux, jaunâtre. Cortine non glutineuse, caduque.

Eté, automne, commun dans les sapinières.

*G. glutinosus Fr.* — Chapeau obtus, *glutineux,* pourpre, brunâtre, livide, noirâtre au centre. Lames blanchâtres puis cendrées. Stipe un peu épaissi en bas, blanc au sommet et jaune à la base. Chair blanche dans le chapeau et le sommet du stipe, jaune à la base.

*Var. roseus Fr.* — Cette variété est un peu plus petite que le type, elle s'en distingue par son stipe qui est rose-incarnat ou plus ou moins rouge surtout à la base. Chair un peu carnée.

Eté, automne. Communs sous les sapins; la variété plus rare.

## Genre Paxillus.

Ici les *lames* décurrentes sont membraneuses et *se séparent facilement de l'hymenophore.* La marge du chapeau est fortement enroulée dans le jeune âge, elle se déroule peu à peu en même temps que le chapeau, se déprime au centre.

ESPÈCE COMESTIBLE.

*Paxillus involutus* ***Fr.*** (P. enroulé).

ESPÈCE SUSPECTE.

***Paxillus atrotomentosus Fr.*** (P. noir-tomenteux).

***P. involutus Fr.*** — Grand (1-2 décimètres). *Chapeau* compact, convexe plan', puis déprimé, ***à marge involuée et tomenteuse,*** ochracé, rouillé et luisant. Lames décurrentes molles, larges, ***anastomosées*** près du stipe, jaunâtres, tachetées. Chair olivâtre. Stipe charnu, solide, ferme, nu, jaunâtre.

Très commun en automne dans les prés et les bois; vient en cercles.

***P. atrotomentosus.*** — Chapeau charnu, de plan devenant infundibuliforme, marqué de dépressions, couleur d'un fauve rouille, marge mince enroulée. Stipe souvent latéral, fort, revêtu d'un ***velours brun-noir.*** Chair blanche.

Eté, automne, sous les pins. Rare.

## Les HYGROPHORES. — **Hygrophorus.**

Lames à arête aiguë, difficilement séparables du chapeau, aqueuses, succulentes, à trame granuleuse. Croissent sur la terre, tardivement en automne.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Hygrophorus* ***ebuneus Bull.*** (Hyg. ivoire).
— ***erubescens Fr.*** (Hyg. rougissant).
— ***pratensis Fr.*** (Hyg. des prairies).
— ***virgineus Fr.*** (Hyg. virginal).
— ***niveus Fr.*** (Hyg. blanc de neige).
— ***coccineus Fr.*** (Hyg. écarlate).
— ***puniceus Fr.*** (Hyg. rouge pourpre).

ESPÈCE VÉNÉNEUSE OU SUSPECTE.

*Hygrophorus* ***murinaceus Fr.*** (Hygr. gris de souris).

*(A suivre).*

## POÉSIE

# LA LÉGENDE DE MARIE DE MONTFERRAND

(*Suite et fin.*)

### IV

Déjà sur la tourelle
On voit frissonner l'aile
D'un funèbre hibou.
Doucement la nuit tombe,
Et la pauvre colombe
Dort dans l'antre du loup.

Elle est seule. Le Maître
Dans sa chambre, peut-être,
Converse avec l'enfer.
Car il doit donner l'âme
De la timide femme
Au sire Lucifer.

« Ah ! c'est vraiment dommage
« De faire cet hommage
« Au perfide démon !
« Je veux garder cet ange.... »
Avec un rire étrange,
Ainsi pensait Raymond.

Marie en sommeil songe....
Mais ce n'est que mensonge
Ce qu'un cœur peut rêver.
Elle voit hors d'haleine
Son pâtre dans la plaine
Qui cherche à la trouver....

Et le muguet du diable
Scintille sur la table

D'un feu sombre, infernal.
La pauvre enfant s'éveille,
Pâle, prête l'oreille
Au son d'un bruit fatal.

Dans le ciel un nuage
Passe chargé d'orage.
Minuit sonne au beffroi.
Et la voix du tonnerre
Qui fait trembler la terre,
La plonge dans l'effroi!....

Oh Dieu! terreur amère!
Des cris, ceux de sa mère,
Ont frappé son esprit.
Et brillant dans la nue
Apparaît à sa vue
Le mot « parjure » écrit!...

En sa douleur cruelle
L'enfant dans la tourelle
Pleure sa liberté.
Du lit elle s'élance
Dans l'ombre et le silence....
Le regard hébété.

Frémissante en son être
Elle ouvre la fenêtre :
Au bas coule le Doubs.
Et sur le haut parage
Le gigantesque orage
Redouble son courroux!

Dans son âme en démence
Un désespoir immense
Grandit en l'étouffant.

Et dans l'abîme horrible,
Poussant un cri terrible,
Se laisse aller l'enfant !

. . . . . . . . . . . . . . . . .
. . . . . . . . . . . . . . . . .

V

L'orage avait cessé. — Dans la vaste campagne
Des écumeux torrents tombaient de la montagne.
Plus brillantes partout se redressaient les fleurs
Emaillant le gazon de leurs fraîches couleurs.
Le laboureur partait et la cloche joyeuse
Appelait dans les cœurs la prière pieuse.
Sur les rives du Doubs, dans le riant vallon
Gisaient des chênes noirs brisés par l'aquilon.

Seul sur le bord affreux du profond précipice
Où l'enfant avait fait son sanglant sacrifice :
Raymond de Montferrand regardait étonné
Bien qu'au fond de lui-même il eût tout deviné.
Tout-à-coup il tressaille.... et devant lui, sur l'herbe
Un jeune homme paraît, hautain, hardi, superbe !
— Je suis Germain, l'amant de Marie, a-t-il dit,
« Si tu me vois venir dans l'antre du Maudit,
« C'est pour me venger ! » — Et pareil à la panthère
Sur le sire il s'élance, effrayant de colère.
Il lui met dans le cou ses nerveux petits doigts,
Ils tombent sur le sol, se relèvent trois fois.
Puis retombent encore. Enfin, le cou bleuâtre,
Raymond plonge un poignard dans la gorge du pâtre.
Germain fait un effort.... Dans l'abîme hideux,
Corps à corps enlacés ils roulent tous les deux !

VI

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .
On retrouva trois corps sanglants dans la prairie....
Et sous un lac fangeux l'herbe s'était flétrie....
. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

VII

Il est vers cette plaine un creux dans le roc nu.
Chaque nuit il en sort de plaintives paroles.
Des mères qui pleuraient leur pauvre enfant perdu
Y moururent un jour. Et ce lieu peu connu
Des passants a pour nom : « La Combe des Deux-Folles ! »

J. Mathieu.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE

## CONCOURS régional agricole d'AUXERRE

DU SAMEDI 13 AU LUNDI 22 MAI 1882

### ARRÊTÉ.

Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce,

Vu les arrêtés qui ont jusqu'à ce jour réglé l'institution des concours régionaux agricoles, les comptes-rendus et les rapports dont ils ont été l'objet ;

Vu les observations présentées par les différents jurys des concours antérieurs ;

Vu les vœux émis par les membres du jury, les délégués des associations agricoles et les exposants ;

Le conseil des inspecteurs généraux de l'agriculture entendu,

Sur le rapport du Directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art. 1er.— Le concours d'animaux reproducteurs, d'instruments et de produits agricoles institué chaque année dans la région comprenant les départements de l'Ain, de la Côte-d'Or, du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de Saône-et-Loire, de l'Yonne et la circonscription de Belfort, se tiendra en 1882, du 13 au 22 mai, dans la ville d'Auxerre.

On pourra s'adresser au Président de la Société pour avoir des cartes d'admission, comme délégué de la Société, au Concours régional.

# COMPTABILITÉ DU SOL
(*Suite*)

## Acide phosporique.

| QUANTITÉS Enlevées au sol par les plantes, soit par 100 kilogrammes, soit par hectolitre, y compris les feuilles ou pailles correspondantes. | | |
|---|---|---|
| Froment | Hectolitre | 1 50 |
| Pois | 100 kilog. | 1 17 |
| Houblon | id. | 1 16 |
| Haricots | id. | 1 10 |
| Vigne | id. | 1 04 |
| Colza | Hectolitre | 0 96 |
| Vesce | 100 kilog. | 0 94 |
| Orge | Hectolitre | 0 90 |
| Seigle | id. | 0 88 |
| Tabac | 100 kilog. | 0 87 |
| Pommes de terre | Hectolitre | 0 84 |
| Sarrazin | id. | 0 70 |
| Chanvre | 100 kilog. | 0 69 |
| Maïs | Hectolitre | 0 65 |
| Foin | 100 kilog. | 0 52 |
| Trèfle | id. | 0 45 |
| Choux | id. | 0 36 |
| Avoine | Hectolitre | 0 19 |
| Carottes | 100 kilog. | 0 19 |
| Chicorée | id. | 0 17 |
| Ray-grass | id. | 0 17 |
| Navets | id. | 0 16 |
| Topinambours | id. | 0 16 |
| Luzerne | id. | 0 15 |
| Millet | id. | 0 13 |
| Betteraves | id. | 0 07 |
| Lin | id. | 0 07 |
| Canne à sucre | id. | 0 03 |

**L'azote du sulfate d'ammoniaque convient principalement aux plantes à graines, et celui du nitrate de soude et de potasse aux betteraves, aux navets et aux pommes de terre**

## Acide phosphorique.

| QUANTITÉS<br>Rendues au sol par les engrais par 100 kilog. | | |
|---|---|---|
| Noir vierge | 40 | » |
| Noir en grain | 35 | » |
| Guano de Mexillonès | 34 | » |
| Phosphorite d'Espagne | 33 | » |
| Noir de raffinerie | 32 | » |
| Noir de sucrerie | 30 | » |
| Poudre d'os du commerce | 30 | » |
| Raclures d'os | 23 | » |
| Phosphate de chaux fossile | 20 | 50 |
| Superphosphate de chaux des os | 17 | 35 |
| Phospho-guano | 16 | 18 |
| Superphosphate de chaux fossile | 15 | » |
| Guano du Pérou | 12 | 70 |
| Cendres de bois | 9 | 90 |
| Engrais de poissons | 8 | » |
| Sang desséché | 3 | 36 |
| Tourteaux de chanvre | 3 | 28 |
| — de colza | 3 | » |
| — de ricin | 2 | 48 |
| Poudrette de Bondy | 2 | 30 |
| Goëmons | 2 | 19 |
| Engrais humain recueilli par les appareils Goux | 2 | » |
| Tourteaux d'œillette | 1 | 66 |
| Tourbe | 1 | 51 |
| Défécation de sucrerie | 1 | 50 |
| Tourteaux de sézame | 1 | 47 |
| — d'arachide | 0 | 55 |
| Tangue ou sable de mer | 0 | 46 |
| Déjections humaines à l'état naturel (solides et liquides) | 0 | 42 |
| Balle de blé | 0 | 40 |
| Tourteaux de suint | 0 | 40 |
| Marc de raisin | 0 | 25 |
| Urine humaine | 0 | 25 |
| Boues de Paris | 0 | 18 |
| Engrais humain liquide, dit engrais flamand | 0 | 14 |
| Vinasse de pommes de terre | 0 | 12 |
| Mélasse de betterave | 0 | 081 |
| Balle d'avoine | 0 | 02 |
| Eaux des égouts de Paris | 0 | 001 |

**La chaux transformant rapidement l'azote en carbonate d'ammoniaque (gaz très volatil), il faut se garder de mettre les engrais azotés en contact avec la chaux (carbonate de chaux)**

*(A suivre).*

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

Nous empruntons au Bulletin d'agriculture de l'Allier un article qui a fait sensation lors de son apparition dans les journaux du Midi.

*(La rédaction).*

## UNE PLANTE QUI REMPLACE LA VIGNE.

Sous ce titre, une grave et bonne nouvelle nous arrive du Midi de la France.

Tout le monde sait les pertes énormes qui ont été éprouvées, depuis une vingtaine d'années, par notre agriculture nationale, à la suite des ravages du phylloxera; plus de la moitié des vignes françaises a déjà disparu et nul ne saurait prévoir le terme des déprédations du terrible dévastateur. Vainement a-t-on employé à son encontre procédés sur procédés, ingrédients sur ingrédients; rien n'y fait, et jusqu'ici les expérimentateurs en sont pour leurs frais d'expérimentations. Malgré les mille et une recettes employées tour à tour pour le combattre et le détruire, le phylloxera ne s'en porte pas plus mal et continue à détruire, lui, tout à son aise, nos splendides et luxuriants vignobles.

En présence d'un pareil désastre, un agronome courageux, dont les travaux ont déjà reçu la sanction et les encouragements des Sociétés savantes, après bien des essais infructueux pour conjurer le mal, est parvenu, non à le dompter, mais à le tourner. Abandonnant donc la vigne à son malheureux sort, il s'est demandé si l'on ne pourrait pas trouver dans un autre végétal les éléments de prospérité qui nous font défaut par la disparition du précieux arbuste.

Cette plante est aujourd'hui toute trouvée : c'est une variété de *betterave rouge*, sans rivale dans le monde entier par ses qualités incomparables, qui serait appelée à recueillir l'héritage de la vigne.

Comme on le sait, la betterave fournit, en effet, des alcools de premier choix; pourquoi sa pulpe, traitée comme le moût du raisin, ne donnerait-elle pas une boisson équivalente?

Le fait est accompli; cette betterave rouge, fort sucrée, produit par la fermentation, un vin qui ne le cède en rien à bien des vins soi-disant de nos crus méridionaux. Au surplus, elle a l'avantage immense de

s'accommoder de tous les terrains et principalement sous tous les climats, double motif pour la faire rechercher par les agriculteurs.

Le vin de betterave! c'est là une initiative que nous tenons à signaler, ne serait-ce qu'en vue de provoquer de nouvelles recherches, ou même de nouvelles ressources à notre viticulture en détresse.

---

## DESTRUCTION DES VERS BLANCS

Quand les vers blancs abondent dans un jardin, ce n'est pas chose facile de les détruire. On y parviendrait pourtant assez rapidement par des labours fréquents durant l'été, qui auraient pour effet de les ramener à la surface; le soleil en aurait bientôt raison. Mais ce moyen n'est praticable que dans les carrés inoccupés. En désespoir de cause, on se contente de semer des laitues dans les parties du potager les plus endommagés par les vers blancs, et surtout dans le voisinage des planches de fraisiers, où ces larves commettent beaucoup de dégâts; et quand on voit une laitue se flétrir, il suffit de creuser au pied pour en trouver le maraudeur. On arrive ainsi à en tuer un certain nombre, mais il faut du temps et une surveillance continuelle.

Un moyen plus expéditif a été employé avec succès par un garde forestier de Saint-Jean-de-Mont (Vendée). Son jardin, situé en terrain sablonneux, était infesté de vers blancs qui rendaient toute culture impossible. Pour s'en débarrasser, il creusa de distance en distance, dès le mois de mars, des trous de trente centimètres de profondeur sur un diamètre de trente centimètres également; il remplit ces trous de fumier en fermentation qu'il recouvrit ensuite avec la terre provenant de l'excavation, puis il en marqua la place par des piquets. Au mois de juin, par une belle journée de soleil, il ouvrit les trous, dans lesquels il trouva un nombre considérable de larves; le fumier ayant été répandu sur le sol, les larves exposées à la chaleur ne tardèrent pas à périr.

La *Revue des eaux et forêts*, qui rapporte ce fait, assure qu'avec huit trous, le garde en question a détruit en une seule année 800 vers blancs dans son jardin, dont les légumes ont été complètement épargnés. Ce procédé peut être essayé à peu de frais.

Au lieu de détruire les vers blancs, il est infiniment plus simple de faire la chasse aux hannetons; c'est aussi le moyen le plus rapide d'anéantir cette espèce malfaisante, puisque chaque femelle de hanneton, pondant en moyenne quinze à vingt œufs, est la souche de quinze à vingt larves.

Un jour viendra, sans doute, où le hannetonnage sera rendu obligatoire comme l'échenillage; plusieurs conseils généraux l'ont demandé, et les Sociétés d'agriculture en ont exprimé le vœu à diverses reprises. En attendant que la législation contraigne tous les cultivateurs à prendre les mesures que leur intérêt bien entendu devrait leur commander, les plus soigneux prennent les devants. Au commencement du mois de mai, dès que les premiers hannetons commencent à se montrer, ils ont la précaution de secouer de bonne heure, au lever du jour, les arbres du jardin; les insectes, encore engourdis par la fraîcheur de la nuit, se laissent tomber; ils les ramassent, les mettent dans des sacs, et pour les tuer, ils vident le contenu de ces sacs dans l'eau bouillante. Les hannetons morts, stratifiés avec de la chaux, donnent un engrais qui a bien sa valeur.

La besogne n'est pas fatigante, et l'on peut y occuper les enfants.

Pour détruire les hannetons sur la lisière des bois, où l'on ne peut aller secouer les arbres, on a proposé d'employer des pièges, dont les modèles ont été exposés par M. Voitellier, de Mantes, aux deux derniers concours du palais de l'Industrie. Ces pièges consistent en une lampe placée au centre de réflecteurs, et devant laquelle se trouve une glace non étamée; au pied de la glace est une ouverture en forme d'entonnoir aboutissant à un sac placé au-dessous. Le tout forme comme une grosse lanterne posée sur un bâtis assez élevé. A la tombée de la nuit, on allume la lampe; les hannetons, attirés par la lumière, se précipitent étourdiment sur la lampe, se heurtent à la glace, tombent dans l'entonnoir et disparaissent dans le sac d'où ils ne peuvent plus sortir.

L'idée est ingénieuse; le piège à hannetons doit servir à capturer en même temps une foule d'autres insectes nuisibles; malheureusement, il coûte trop cher pour les petites bourses.

Durant sa prochaine session, la Société des agriculteurs de France décernera un prix de 200 fr. et une médaille d'argent grand module, à l'inventeur du procédé le plus pratique de destruction des hannetons.

*(Petite République française)*



## BIBLIOGRAPHIE

# LES EAUX MINÉRALES & LES EAUX-MÈRES DE SALINS

(JURA)

Par le Dr **Durand-Fardel**

(Paris, 1882, in-8° de 24 p. — Chez Gemer-Baillière, éditeur).

Le Bulletin de la Société des sciences et arts de Poligny a publié, il y a une vingtaine d'années, sous la signature des docteurs Germain et Dumoulin, des documents intéressants sur les bains chlorurés-sodiques de Salins. Aujourd'hui, le docteur Durand-Fardel fait connaître le résultat de ses observations sur ces eaux rivales de Kreuznach, et de Nauheim. C'est dire le vif intérêt qu'offre à la médecine et surtout à notre patriotisme, cette substantielle étude du savant hydrologiste.

Situées à 330 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans une gorge étroite où se pressent les ondes écumantes de la Furieuse, sur la communication routière franco-suisse, des huit sources minérales, trois sont captées pour l'établissement thermal parfaitement installé, muni des engins balnéo-thérapiques les plus perfectionnés, d'une centaine de cabinets, d'une piscine-balnéatoire à 30° de température constante.

Les eaux, riches en chlorures (près de 6 0/0 de chl. de sodium), contiennent une certaine quantité de bromure de potassium et d'iodure de sodium; aussi conviennent-elles principalement dans la scrofule et le lymphatisme exagéré. On les emploie non-seulement à l'extérieur, mais aussi à l'entérieur, et alors additionnées de gaz carbonique, qui en rend la tolérance plus facile.

Le docteur Durand-Fardel envisage l'efficacité de ces eaux dans chacune de leurs trois modes d'action : altérante, reconstituante et résolutive. Nos confrères trouveront dans les réflexions de l'auteur d'excellents préceptes cliniques pour le choix ou la combinaison de ces trois effets thérapeutiques, notamment au point de vue de certaines localisations morbides.

Un chapitre est consacré aux eaux-mères, dans la composition desquelles il y a élévation considérable des bromures et de la potasse, et au contraire disparition de la chaux. L'effet de ces résidus concentrés, employés suivant les indications concurremment avec les eaux minérales, est de renforcer les actions altérantes et résolutives. Et l'honorable hydrologiste fait remarquer avec raison que la facilité de transporter au loin ces eaux-mères permet de reproduire à domicile le bain thermal chloro-bromo-sodique, à l'exemple des sels analogues que l'on tirait de l'Allemagne.

En résumé, *multa paucis* : exellente étude, dont la place est marquée dans la bibliothèque de tout praticien.

Dr E. Bertherand (d'Alger).

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# JOURNAL
DE
# GUILLAUME DURAND
CHIRURGIEN A POLIGNY
## DE 1610 A 1623

Communiqué par M. B. Prost

(*Suite*).

## APPENDICE

Dans les notes des pages qui précèdent, nous avons cité, à l'appui du journal de Guillaume Durand, de nombreux extraits des délibérations municipales de la ville de Poligny, de 1610 à 1623. Pour être aussi complet que possible, il nous reste à emprunter à ces délibérations quelques menus faits d'histoire locale que n'a pas mentionnés notre chroniqueur.

### 1611.

Le 31 décembre, le maïeur, Bonaventure Dagay, écuyer, expose au Conseil qu'il a été insulté par Jean Huguenet, brodeur, qui a dit, « en certaine maison de Poligny, qu'il y avoit quatre tunduz et rachez qui gouvernoient la ville. » Le Conseil décide qu'on intentera contre lui une poursuite au Parlement (1). — On ne voit pas quelle fut la suite de cette affaire.

### 1612.

Le 23 février, le Conseil, averti « que plusieurs jeusnes enffans et aultres se mectent en sy mauvais train de jeux que il est en apparance d'en résulter perte et scandale, » décide « que l'on fera édict

(1) *Arch. de Pol.*, BB 6, f. 40 r° et v°. — Sur ce Jean Huguenet ou Hugonnet, voir p. 36-40.

pourtant interdiction à tous de tenir ny permectre lesd. jeux, à peine de soixante solz, dont respondront les pères et mères (1). »

14 mars. — « Ordonnance à tous de hoster et brûler les chenilles estans sur les arbres et buissons de leurs héritages (2). »

2 mai. — « Sur remonstrance que plusieurs jeusnes filles se ingéroient à donner boquetz à plusieurs passant[s] par les rues, les importunant de leur donner argent, au moyen de quoy en pourroit survenir scandale, » le Conseil déclare « que l'on fera édict pourtant interdiction à toutes filles de présenter ny donner bouquetz, à peine de soixante solz à commectre par chacune des contrevenans, dont respondront les père[s], mère[s], maistres et maistresses (3). »

Le 4 juillet, le Conseil prescrit de « renouveler l'édict touchant

(1) *Arch. de Pol.*, BB 7, f. 6 v°.

(2) *Id.* BB 7, f. 8.

(3) *Arch. de Pol.*, f. 12. — Il s'agit ici d'un ancien usage populaire, qui a longtemps subsisté en Franche-Comté, sous le nom d'*épousées de mai*. — Nous n'avons pas retrouvé dans les archives de la ville de Poligny le texte de « l'édit » mentionné plus haut; mais voici plusieurs ordonnances de police de la ville de Dole qui y suppléeront :

5 mai 1528. — « En refreschissant les édictz naguères faict[s] en ceste ville de Dole, et pour obvier aux grandes dissolucions que ce font en cested. ville, à pluseurs notables personnaiges allans et venans par icelle, par pluseurs jeunes filles que de leurs auctoritez privées se ingèrent à faire espousées devant leurs maisons et domicilles.... l'on deffend à tous de faire ne souffrir faire doiresenadvent, aux jour de festes, aucunes desd. espousées, sur peine de l'émande de vingt solx estevenans. »

1er mai 1556. — « L'on prohibe et deffend à tous de au présent mois de may mectre ès rues publicques et devant les maisons de lad. ville aucungs enffans représentans espozées, pour y demander estrainnes d'argent ny aultrement aux y passans et repassans, et ce sur peine de soixante solz estevenans.... »

8 mai 1596. — « Comme l'on a recongneu que plusieurs filles commencent à faire des espousées par les rues, importunans les passans à leur eslargir et donner quelque chose, coustume assez malséante, les viscomte [...]eur, eschevins et conseil interdisent à tous habitans permectre que [...] filles estant soubz leur puissance practicquent ceste façon de faire

l'ordonnance faicte à tous de envoyer leurs enffans au colège à peine de dix libvres (1). »

1613.

Pendant la journée du 10 janvier et la nuit du 10 au 11, « la grand impétuosité des ventz » cause « plusieurs dégatz tant ès couvertures des deux corps de logis de la ville, au errologe, chapiteaul que margèles du cloche[r] (2). »

Le 28 janvier, on publie à Poligny un édit du Parlement de Dole interdisant, en Franche-Comté, de transformer les terres arables en vignes, et prescrivant « l'arrachement et extirpation des plants de gamez, melons et autres semblables (3). »

10 avril. — Sur l'avis de l'arrivée à Poligny, ce jour même, du gouverneur de la province (Clériadus de Vergy, comte de Champlitte), le Conseil décide que les maïeur et échevins iront le saluer, « et luy sera faict présent d'ypocras, et sy madame y est, luy sera faict aussi présent de dragée et confitures sesches (4). »

Le 8 mai, le Conseil décide qu'à l'avenir on célébrera chaque année, le jour de la Saint-Sébastien (5), la messe en l'honneur de ce saint, qu'on avait usage de dire à l'église paroissiale, pour préserver la ville de la peste, et qui n'avait pas eu lieu depuis quelques années (6).

d'espousée.... à peinne de l'amender arbitrairement, déclairant que les bassins et aultres choses qui serviroient aud. usage pourront estre prins par le scindicque et sergens pour estre venduz et le pris d'iceulx employez à la nourriture des pauvres. »

*Archives de la ville de Dole,* nº 153 : A, f. 11, C, f. 64, D, f. 60 vº.

(1) *Arch. de Pol.,* BB 7, f. 24 vº.

(2) *Arch. de Pol.,* BB 8, f. 5. — Cet édit, daté du 20 décembre 1612, en renouvelait un précédent, du 1er décembre 1567. — V. PÉTREMAND, *Recueil des ordonnances et édictz de la Franche-Conté de Bourgongne,* p. 284.

(3) *Arch. de Pol.,* BB., 8, f. 2 vº.

(4) *Id.,* BB 8, f. 12 vº.

(5) Le 20 janvier,

(6) *Arch. de Pol.,* BB. 8, f. 16, 19, 21 vº, 22.

18 août. — Conseil général, où « unanimement a esté résolu que l'on demendera les pères Capucins (1). »

1615.

Février. — Bruits de guerre, préparatifs de défense : visite des murailles, établissement de « guet et garde, » réorganisation des *dizaines* (milices locales), achat de poudre et de « piques (2). »

Au Conseil du 7 octobre, le maïeur (Jean Chapuis) ayant exposé « que quelques jeusnes hommes insolens et indiscretz avoient cy-devant, tant à la ville que aux feurbourgs, faict nuictamment plusieurs choses par lesquelles non seullement les habitans, mais aussi des estrangiers veneus en ce lieu pour le traffique, avoient esté grandement incommodez et leurs biens beaulcopt endomagez; qu'ilz faisoient ung tumulte et bruy sy grand que le repoz public en estoit aussy grandement troublé; et qu'ilz ne se contentoient de ce, mais commectoient encores des larrecins, et que comme ilz estoient armez, lesd. habitans ne osoient sortir pour crainte d'estre offensez; que pour obvier à ce par les meilleurs moyens que faire se pourroit, seroit expédiant de faire publier édict proïbitif à peine de vingt libvres ou telle aultre que bon sembleroit, d'aler cy-après par la ville et feurbourg avec armes despuis que la cloche sera sonnée pour la retraicte et sans pourter lumière, et que les père et mère respondroient de leurs enffans et pourroient estre contraintz au paiement de lad. esmande ; lequel édit pourteroit aussy interdiction à tous hostes et cabaretiers tant de lad. ville que feurbourgs de loger ny recepvoir après le son ouy de lad. cloche aulcung soit de lad. ville ou estrangiers que vraysemblablement ilz pourront juger estre desd. perturbateurs; à quoy les s[rs] comparans ont accourdé et résolu par leurs voix que l'édict seroit faict en la fourme avant dicte et publié au plus tost que faire se pourra, y adjoustant que tous habitans seront tenuz à peine de dix libvres, pour chacune fois qu'ilz y contreviendront, de sourtir avec armes lorsque par leurs dizeniers ilz seront advertiz (3). »

(1) *Arch. de Pol.*, BB 8, f. 28 v°. Voir ci-devant p. 14-15.
(2) *Id.*, BB 8, f. 9 v°-11.
(3) *Id.*, BB 9, f. 34 v°.

## 1616.

Au Conseil du 2 juillet, « sur advertissement donné que plusieurs se ingéroient de sonner plusieurs coups des cloches lorsqu'il décédoit quelques-ungs des habitans et par sy longtemps qu'il sembloit ou lieu d'ung y en avoir plusieurs, qu'il sembloit y avoir plus de mal que touteffois il n'y avoit, Dieu grâce, à quoy estoit requis pourveoir, à éviter maulvaise opinion que l'on pourroit avoir, sur ce a esté délibérer que l'on interdira aux merrelier et sonneurs de, advenant le déceps de aulcung des habitans, ne sonner que trois coups, assavoir le premier le déceps advenu, ung aultre lorsque l'on le porte à l'église, et le tier lorsque l'on le met en terre, à peine de dix libvres à commectre par les contrevenans (1). »

Août-septembre. — Bruits de guerre, préparatifs militaires de défense (2).

Le père Eusèbe, capucin, prêche à l'église paroissiale l'avent (1616) et le carême (1617) (3).

## 1617.

Le 12 août, le Conseil décide que la ville défraiera l'évêque d'Andreville (Claude de la Barre) (4), qui doit arriver à Poligny le surlendemain pour bénir l'église des Capucins et la chapelle de la Maladrerie (5).

Dimanche 10 septembre. — « Jubilé » avec procession générale et sermon du chanoine Quarré (6).

## 1618.

Au Conseil du 29 août, il est donné lecture de la requête suivante :

(1) *Arch. de Pol.*, BB 9, f. 61 v°.
(2) *Id.*, BB 9, f, 65 v°, 69 v°, 70 r° et v°, 76, 78-79.
(3) *Id.*, BB 9, f. 87. — Voir ci-devant p. 10.
(4) V. ci-devant p. 22.
(5) *Arch. de Pol*,, BB 10, f. 25. — J'ai publié l'état des dépenses faites à cette occasion par la ville, dans le *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, 1872, p. 282-286.
(6) *Arch. de Pol.*, BB 10, f. 26 v°. — Voir p. 18.

« A messieurs, messieurs les maïeur, eschevins et aultres messieurs du Conseil de la ville de Poligny, exposent humblement les supérieure et religieuses du troisième ordre dit de pénitence de sainct François de l'estroite observance du couvent de Nostre-Dame des Anges hérigée *(sic)* à Dole, que comme très désireuses d'augmenter la gloire de Dieu par l'acroissement des couvent[s] de leurs *(sic)* ordre, et ne sçachant lieu plus propre en ce peïs et comté de Bourgoingne pour satisfaire à leur *(sic)* désirs, que la pieuse et dévotte ville de Poligny, dont la religieuse réputation a donné jusques à elles, elles ont recours aux susd. s[rs] gouvernant icelle, les supliant leur bon plaisir estre de les admectre en l'érection et establissement d'ung nouveaul monastaire de leurd. ordre en lad. ville, et ce d'austant plus voluntier qu'elles ne prétendent aulcunement incommoder ny mendier en icelle, mais à leurs propres frais se loger, bastir et renter, et de plus vacquer jours et nuictz en prières et aultres exercisses religieux pour la conservation tant de lad. ville en général que desd. s[rs] en particulier pour la santé et prospérité desquelx elles ont commencé despuis longtemps lesd. prières et exercisses qu'elles continueront, espérant de leurs *(sic)* charité ung apoinctement favorable au contenu de la présente requeste. — (Signé :) *Seur Élizabet de S[t] François, supérieure.* »

La municipalité ajourna sa décision à une assemblée générale du Conseil de ville (1).

Au même Conseil (29 août), « par le s[r] maïeur a esté représenté que la dernière assemblée [du 22 août] fut rompue et levée soudainnement parce que l'on cria au feug, et que tous y estans arrivés, ils auroient treuvé qu'il y avoit jà une maison embrasée dans le fourbourg de Boussières et par le moyen de laquelle trois aultres auroient esté brûlées, ayant esté le feug sy grand et tellement chassé du vent, qu'il auroit par ses estincelles enfflammé en divers lieux tant de la ville que d'aultres fauboürgs, au moyen de quoy l'on ne pouvoit préveoir que une très grande désolation, sy le grand Dieu n'y eust beaulcopt opéré par sa miséricorde, comme il

(1) *Arch. de Pol.*, BB 11, f. 17 r° et v°. — Cette assemblée générale n'eut pas lieu en 1618; pour 1619, le registre des délibérations municipales manque aux archives de la ville. En tous les cas, aucune communauté de Tiercelines ne fut fondée à Poligny.

auroit faict, ainsy que chacun le pouvoit assez sçavoir, car ayant esté apourté le sainct sacrement de l'autel en une maison voisine de celles qui brûloient, tost après le vent auroit cessé et par après led. feug, de sorte qu'il sembloit convenable d'en rendre action de grâce publiquement à Dieu, et de à l'effect de ce suplier messieurs de Sainct-Ypolite de s'y vouloir accourder; ce que ayant esté treuvé bon par les s[rs] comparans, auroient esté commis par eulx les s[rs] eschevins [Gabriel et Oudot Renaudot, et Antoine Jault] pour parler desd. prières ausd. s[rs] de S[t]-Ypolite et prendre jour avec eulx (1). »

Les délibérations suivantes gardent le silence à cet égard.

1619.

25 février. — Baptême de Guillaume, fils de Bernard Dufresne et de Claude Aymonin. Parrain, Guillaume Simonin, archevêque de Corinthe, abbé de Saint-Vincent de Besançon (2); marraine, Marguerite Canivot (3).

1620.

15 mars. — Baptême de Charles-Achilles, fils de Claude-Gabriel de Battefort, baron de Dramelay, etc., et de Anne-Catherine du Harlay. Parrain, Charles-Achilles du Harlay; marraine, Barbe de Laubespin, fille de Léonel de Battefort, seigneur de Dramelay (4).

29 mars. — On commence le « jubilé général « ou « pardon; » « procession à blanc, » sermons, etc. (5).

Au Conseil du 1[er] septembre, le Magistrat averti de l'arrivée à Poligny, pour le lendemain, du gouverneur de la province et de sa femme, décide que « les sieurs mayeur et eschevins et aultres jusques au nombre de six qu'ilz pourront avoir pour leur faire compagnie, yeront au-devant et luy feront tout offre neccessaire; que l'on envoyra ung present à madame de Dramelay d'une douzaine

(1) *Arch. de Pol.*, BB. 11, f. 17 v°.
(2) V. ci-devant p. 22, 31.
(3) *Arch. de Pol.*, GG. 1, f. 31.
(4) *Id.*, GG 1, f. 51 v°.
(5) *Id.*, BB 12, f. 14 v°.

de perdrix, deux douzaines de cailles avec quelque coc d'inde, levreaulx et ce qu'ilz pourront recouvrer qu'ilz jugeront nécessaire, et à madame la contesse demye douzaine de boittes de confitures seiches et dragées assorties, et que l'on payerat ou logis les despens des serviteurs et chevaulx. » — Les dépenses que la ville fit à cette occasion s'élevèrent à 60 fr. (1).

Le dimanche 13 septembre, « prières générales pour l'heureux succès de l'armée catholicque en Allemaigne, » « procession générale et à blanc, » sermon du Père Lejeune (2).

Le Père Lejeune prêche à Poligny l'avent (1620) et le carême (1621) (3).

1621.

Le dimanche 20 juin, « jubilé et pardon général, » « procession générale, » sermon par le gardien des Capucins de Poligny (4).

Août-décembre. — Bruits de guerre, préparatifs militaires : établissement de « guet et garde, » réorganisation de la milice locale et des « esleus, » réparations aux murailles de la ville, emprunts, achat de poudre et d'armes (mousquets, arquebuses, carabines, pistolets, hallebardes, cuirasses, casques, brassards, cuissards, gantelets), « reveues et monstres d'armes » (5).

Décembre. — « Monsieur le marquis de Listenois, bailly et collonel d'Aval » (6) vient à Poligny « pour affaires concernant sa charge de colonel » et « faict visitte des murailles de la ville » (7).

(1) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 24 r° et v°.
(2) *Id.*, BB 12, f. 25 v°. — Le P. Jean Lejeune, prédicateur célèbre du XVIIe siècle, né à Poligny en 1592, mort à Limoges en 1672. — Voir ci-devant p. 49, 66 (note). Le P. Lejeune prêcha encore à Poligny au mois de mars 1625 (*Arch. de Pol.*, BB 13, f. 9 v°); à Dole, il prêcha l'avent 1628 et le carême 1629 : la municipalité de cette ville lui alloua à cette occasion la somme de 150 fr. (*Arch. de Dole*, n° 646).
(3) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 21 v°, 37 v°.
(4) *Id.*, BB 12, f. 43.
(5) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 47, 49, 53,54-57, 58, 59 v°, 60 v°, 62-63 v°, 64 v°, 65 v°-66 v°, 72, 73 v°, 74, 75, 76 v°, 77 v°, 78, 80-81.
(6) V. p. 45.
(7) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 66 v°.

1622.

2 avril. — Conseil général convoqué « pour adviser quelle responce l'on feroit au souverain Parlement de Dole sur l'advis qu'estoit demandé au Magistrat pour une nouvelle religion de l'ordre de la Visitation que l'on désiroit ériger aud. Poligny. » Le Conseil décide « unanimement que l'on fera entendre à lad. Cour toutes les raysons et incommoditez pour lesquelles lad. maison ne debvoit estre dressée aud. Poligny, et que ce ne seroit le bien ny utilité de la ville ny du public (1). »

6 juillet. — Le Conseil décide que l'on demandera « l'adjonction de messieurs de la ville en la cause intantée par monsieur le procureur général contre ceulx qui ont pollu le cimytière (2). »

Juillet-août. — Bruits de guerre, préparatifs militaires : achat de poudre, visite des portes et des murailles « guet et garde, » « reveue d'armes, » achat de chevaux, emprunts, etc. (3).

1623.

Au Conseil du 22 mars, on se plaint « des insolances et querelles qui se font nuictamment sur le pavez par la trop grande licence de la jeunesse qui vat en trouppe soubz prétexte qu'il n'y en at aulcune interdiction saulf pour les villes de Dole et Gray (4). »

Le 30 août, le Conseil décide que « l'on fera publier une procession générale pour dimanche prochain, et avant icelle sera faict une prédication et après sera chanter le *Tedeon* (sic) *laudamus* avant la messe parrochiale pour rendre grâces à Dieu de l'heureuse victoire obtenue par l'armée catholicque contre ceulx de la religion prétandue réformée, et en forme de réjouyssance sera tirer le canon (5). »

Le 22 octobre, le Conseil délègue un échevin pour aller féliciter à Clairvaux le marquis de Listenois de la naissance de son fils (6).

(1) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 88. — Les Visitandines ne furent pas autorisées à fonder une maison à Poligny.
(2) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 106.
(3) *Id.*, BB 12, f. 108 v°-110 v°, 111 v°, 112-113 v°, 114 v°-119, 120, 122.
(4) *Arch. de Pol.*, BB 12, f. 148 v°.
(5) *Id.*, BB 12, f. 173.
(6) *Id.*, BB 12, f. 178 v°, 179.

**Les lecteurs du *Journal du chirurgien Durand* trouveront, nous l'espérons, un certain intérêt à lire la note que nous donnons sur Sellières, et qui semblerait en quelque sorte faire partie du journal du chirurgien.**

## SELLIÈRES.

Le 17 juin 1722, le comte de Midelbourg, seigneur de Sellières, honora cette ville de sa visite.

On trouve dans le registre des comptes de la communauté le détail des sommes dépensées par la ville en l'honneur du noble seigneur.

*Item.* 6 livres 10 sols qu'il a payés pour 12 bouteilles de vin de garde pour l'arrivée de monsieur le comte de Midelbourg, seigneur de Sellières.

*Item.* Une journée faite par ledit rendant avec Charles Myat à Châtel-Chalon pour aller chercher ledit vin.

*Item.* 50 sols qu'il a payés au marchand Perruche pour achapt de poudre et de rubans pour l'arrivée dudit seigneur comte.

*Item.* La somme de 7 livres 15 sols qu'il a payée au nommé Pierre Ridey, de Saint-Germain, pour dépenses faites chez luy par les jeunes hommes que furent au devant de monsieur le comte de Midelbourg, seigneur de Sellières.

*Item,* 9 livres pour 12 bouteilles de vin de Bourgogne à 15 sols la pinte, prises à Dole, pour l'arrivée dudit seigneur.

*Item.* 4 livres qu'il a payées à deux joueurs d'autbois et de tambour que l'on fit venir de Poligny pour l'arrivée dudit seigneur.



# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

***pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.***

(*Suite*)

*H. eburneus Bull.* — Tout blanc. Chapeau de 4-5 centimètres de large, visqueux, charnu, uni, glabre, à bord replié et *pubescent* au début; lames décurrentes; chair blanche. Stipe d'abord plein puis creux, visqueux, ponctué au sommet par de petites écailles. Odeur agréable.

Commun dans les bois en octobre et novembre.

*H. erubescens Fr.* — Chapeau charnu, d'abord gibbeux puis convexe-plan, atteignant 9 centimètres de large, visqueux, à fond blanchâtre ou jaune, pointillé de rouge vineux surtout au centre du chapeau, marge enroulée et *glabre*. Chair blanche, *rougissant* à la longue. Lames blanches ou jaunâtres, maculées de rouge, épaisses et décurrentes. Stipe solide, à sommet rouge ponctué.

Dans les bois en automne.

*H. pratensis Fr.* — Chapeau convexe-plan de 3-5 centimètres de large, glabre, gibbeux au centre, marge mince, jaune mêlé de fauve. Lames plus pâles, très décurrentes, arquées. Stipe atténué à la base, plein, uni, ayant au moins un centimètre d'épaisseur. Odeur agréable. Ce champignon varie par la couleur, on en voit de blancs, gris, rougeâtre, ou jaune-aurore.

Croît en petits groupes dans les gazons. Septembre.

*H. virgineus Fr.* — Chapeau charnu, convexe-plan, très mince sur les bords, souvent fendillé, aérolé, humide blanc devenant jaunâtre. Stipe plein, ferme, atténué à la base, ayant au plus 5 millim. de diamètre.

Gazons, bords des chemins, bois. Septembre.

*H. niveus Fr.* — Chapeau sub-membraneux, tenace, convexe, puis *ombiliqué*, glabre, humide, strié, visqueux. *Stipe creux*, mince, égal. Lames décurrentes, arquées, distantes. Champignon tout blanc.

Pelouses sèches, prés moussus. Octobre.

*H. coccineus Fr.* — Chapeau de 2 à 3 1/2 centim., mince, convexe, obtus, visqueux, écarlate. Chair orangée. Stipe lisse, jaune à la base, le restant concolore au chapeau. Saveur désagréable.

Prés et bois. Octobre.

*H. puniceus Fr.* — Chapeau de 3-4 centim. de large, charnu, mince, campanulé, obtus, recourbé, visqueux, fragile, *rouge écarlate*, pâlissant. Lames distantes jaunes. Stipe creux, *ventru*, strié, blanc à la base.

Dans les prés en automne.

*H. murinaceus Fr.* — Chapeau mince campanulé, puis étalé, irrégulier, visqueux, gercé, écailleux par le sec, cendré, fuligineux, tigré de petites lignes plus foncées. Lames larges, distantes, blanches, puis glauques. Stipe souvent tordu, poli, blanchâtre. Odeur forte, nitreuse.

Pâturâges et clairières des bois. Automne.

## Les LACTAIRES. — **Lactarius.**

Les Lactaires sont assez nombreux en espèces dans notre région. Ils sont essentiellement caractérisés par la présence, dans leurs tissus d'un suc laiteux qui s'écoule en gouttelettes lorsqu'on pratique une incision en un point quelconque du champignon. Ce suc est une sorte de *latex* analogue à celui qu'on rencontre dans un grand nombre de phanerogames. Sa couleur est fréquemment blanche, mais dans beaucoup d'espèces elle ne tarde pas à s'altérer au contact de l'air et à devenir jaune, rouge, grise, etc., plus rarement le latex non modifié par l'action de l'air est d'une teinte autre que le blanc; dans notre région, il n'y a guère que le *L. deliciosus* qui soit dans ce cas.

Très abondant chez le plus grand nombre des Lactaires, le latex devient presque nul dans certaines espèces (*L. vellereus*), surtout lorsqu'elles sont adultes.

Sauf quelques espèces à peu près sans suc, les lactaires ne peuvent être confondus avec aucun groupe voisin. Il y en a plusieurs de comestibles, mais nous n'admettrons comme tels que ceux dont l'innocuité est reconnue par tous les auteurs, et nous rejetterons dans la catégorie des suspects tous ceux sur lesquels il reste encore quelques doutes.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Lactarius controversus Fr.* (Lactaire controversé).
— *pargamenus Fr.* (Lactaire poivré).
— *piperatus Scop.* (Lactaire poivré, eauburon).
— *deliciosus Fr.* (Lactaire délicieux).
— *pallidus Pers.* (Lactaire pâle).
— *volemus Fr.* (Lactaire orange).
— *mitissimus Fr.* (Lactaire très doux).
— *subdulcis Fr.* (Lactaire douçeâtre).
— *camphoratus Bull.* (Lactaire camphré).

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Lactarius scrobiculatus Scop.* (Lactaire alveolé).
— *torminosus Sch.* (Lactaire à coliques).
— *turpis Fr.* (Lactaire sale).
— *fascinans Fr.* (Lactaire brun-rougeâtre).
— *insulsus Fr.* (Lactaire insipide).
— *zonarius Bull.* (Lactaire zôné).
— *blennius Fr.* (Lactaire glaireux).
— *uvidus Fr.* (Lactaire humide).
— *pyrogalus Fr.* (Lactaire caustique).

*Lactarius plumbeus* **Fr.** (Lactaire plombé).
— *acris* **Fr.** (Lactaire âcre).
— *chrysorheus* **Fr.** (Lactaire à lait doré).
— *vellereus* **Fr.** (Lactaire à toison).
— *theiogallus* **Fr.** (Lactaire à lait jaune de soufre).
— *vietus* **Fr.** (Lactaire à suc gris).
— *rufus* **Fr.** (Lactaire roux).
— *mammosus* **Fr.** (Lactaire à mamelon).
— *fuliginosus* **Fr.** (Lactaire fuligineux).
— *serifluus* **Fr.** (Lactaire à serum).

Afin de faciliter les recherches, nous donnons ci-après un *tableau analytique* des espèces de Lactaires dont nous nous occuperons.

### TABLEAU ANALYTIQUE DES ESPÈCES.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Lait et chair orangés puis verdâtres, plante croissant sous les conifères | *L. deliciosus* **Fr.** |
| | Lait blanc, au moins en s'échappant du champignon . . . . . . . . . . | 2. |
| 2 | Lait changeant de couleur au contact de l'air . . . . . . . . . . . . . . . | 3. |
| | Lait blanc, ne changeant pas de couleur | 5. |
| 3 | Lait d'abord blanc, puis devenant jaune | 4. |
| | — — fauve | *L. insulsus* **Fr.** |
| | — rougissant | *L. acris* **Fr.** |
| | — devenant lilas | *L. uvidus* **Fr.** |
| | — — grisâtre | *L. vietus* **Fr.** |
| 4 | Stipe blanc. . . . . . . . . . . . . . . . | *L. chrysorheus* **Fr.** |
| | — roux-fauve . . . . . . . . . . . | *L. theiogalus* **Fr.** |
| | — jaunâtre, alvéolé, comme lacuneux . . . . . . . . . . . | *L. scrobiculatus* **Sch.** |
| | — blanchâtre, puis ochracé ou cendré . . . . . . . . . . . . | *L. fuliginosus* **Fr.** |
| 5 | Lait toujours doux . . . . . . . . . . | 6. |
| | — âcre, au moins à la longue . . . | 10. |

| | | |
|---|---|---|
| 6 | Chapeau visqueux, couleur café au lait | *L. pallidus* Pers. |
| | — sec . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 7. |
| 7 | Chair blanche, saveur un peu amère | 8. |
| | — rougeâtre ou rousse . . . . . | 9. |
| 8 | Chapeau jaune d'or fauve, grandeur 8-15 centimètres . . . . . . . . . . | *L. volemus* Fr. |
| | Chapeau couleur de brique clair, grandeur 3-9 centimètres . . . . . . | *L. mitissimus* Fr. |
| 9 | Lait âpre-doux, chapeau avec un petit mamelon . . . . . . . . . . . . . . . | *L. subdulcis* Fr. |
| | Odeur de mélilot, surtout par dessication . . . . . . . . . . . . . . . | *L. camphoratus* Fr. |
| | Lait ayant l'apparence de serum . . . | *L. serifluus* Fr. |
| 10 | Lames changeant de couleur en vieillissant . . . . . . . . . . . . | 11. |
| | Lames immuables . . . . . . . . . . | 12. |
| 11 | Lames ochracées-pâles, puis rousses, chapeau à la fin en entonnoir, marge enroulée blanchâtre, saveur âcre, brûlante . . . . . . . . . . . | *L. rufus* Fr. |
| | Lames blanchâtres, puis rouillées, chapeau mamelonné pointu, lait tardivement âcre . . . . . . . . . | *L. mammosus* Fr. |
| 12 | Chapeau visqueux, marge tomenteuse . . . . . . . . . . . . . . . . | 13. |
| | Chapeau visqueux, marge nue . . . | 14. |
| | — sans cuticule, sec . . . . . | 15. |
| 13 | Chapeau ochracé, pâle ou rosé, rarement blanc, marge laineuse blanche | *L. torminosus* Sch. |
| | Chapeau olivâtre, tacheté de noir et de vert, marge cotonneuse, jaune olivâtre . . . . . . . . . . . . . . . | *L. turpis* Fr. |
| | Chapeau blanchâtre, zôné et maculé de pourpre sanguin . . . . . . . . . | *L. controversus* Fr. |
| | Chapeau très glabre, brun-rougeâtre, marge pubescente . . . . . . . . . | *L. fascinans* |

| | | |
|---|---|---|
| 14 | Chapeau zôné, pâle-orange ou fauve-jaune . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | *L. zonarius Bull.* |
| | Chapeau olive pâle ou gris-verdâtre | *L. blennius Fr.* |
| 15 | Chapeau à peu près blanc . . . . . | 16. |
| | — de couleur foncée . . . . . | 17. |
| 16 | Chapeau et stipe finement velouté, lames blanchâtres, à reflets verdâtres . . . . . . . . . . . . . . . . | *L. vellereus Fr.* |
| | Chapeau compact, dur, plan, puis en entonnoir . . . . . . . . . . . . | *L. piperatus Scop.* |
| | Chapeau mince, convexe, puis plan | *L. pargamenus Fr.* |
| 17 | Chapeau grisâtre, cendré, puis jaunâtre . . . . . . . . . . . . . . . . . | *L. pyrogalus Fr.* |
| | Chapeau fuligineux, puis brun-noir | *L. plumbeus Fr.* |

(*A suivre*).

# BIBLIOGRAPHIE.

Nous lisons dans la *Revue scientifique :*

MM. Doassans et Patouillard (1) ont eu l'idée de publier une *Mycologie* accompagnée d'exsiccata. L'ouvrage dont il est question ici, et qui témoigne de nombreuses et patientes recherches, donne à la fois l'espèce en nature et un dessin montrant le port à l'état frais et les caractères anatomiques essentiels de l'espèce. Chaque échantillon est en outre accompagné d'une étiquette, où la synonymie et la bibliographie sont indiquées complètement. Cette

(1) *Les Champignons figurés et desséchés*, par MM. E. Doassans, docteur en médecine, et N. Patouillard, pharmacien, Tome I, 1re partie, *Atlas*; 2me partie, *Exsiccata*. Chez Ve F. Henry, libraire, 13, rue de l'École de Médecine, Paris.







1. Ag. procerus Fr. – 2. Ag. terreus F

4. Ag. laccatus Fr.

eil

les
pa-

s-
b-

le
en
u-
ie.
é-
r-
a-
re
n-
s,
a-
u-
a-
r-
nt
te



tentative désintéressée mérite certainement de recevoir un accueil très sympathique.

Ce premier volume contient cinquante espèces choisies dans les différents groupes mycologiques ; le volume suivant est en préparation et paraitra prochainement.

Nous ajouterons que cet ouvrage vient d'être honoré, par l'*Association française pour l'avancement des sciences*, d'une subvention de quatre cents francs.

C. S.



# LE MOUSTIQUE

Appartenant à un genre très voisin de celui du cousin, le moustique (de l'espagnol *mosquitò*, petite mouche) porte en arabe le nom de *namous*. Il abonde dans les pays chauds et humides, dans les jardins, les vallées, et sur le littoral de l'Algérie.

Cet insecte, très bien étudié par Réaumur et Duméril (*Mémoires de l'académie des sciences, 1860)*, est aussi insupportable par le bourdonnement sifflé, qui résulte de l'agitation rapide de ses ailes horizontalement étendues, que par sa piqûre douloureuse, suivie de démangeaisons agaçantes. On le reconnaît à son corps grêle, cylindrique, mou ; — à ses pattes minces, allongées, poilues ; à sa tête, petite, munie de deux yeux à facettes, plus grands chez les mâles ;— à ses deux antennes soyeuses, longues, velues chez la femelle, plumeuses comme des panaches chez le mâle ; — enfin à sa trompe buccale, cornée, formant la gaîne d'un suçoir cylindrique, terminé par un renflement à deux lèvres mobiles et charnues. Dans une rainure de cette

gaîne existent cinq filets, terminés chacun par une pointe plate, acérée et armée de dentelures, dirigées un arrière. Quand le moustique a pris place, il tâtonne la périphérie cutanée avec la pointe fine sortie de la trompe, et il cherche le point le plus riche en vaisseaux sanguins. Une fois cette place trouvée, il fixe la trompe, à l'aide du renflement bilabié, puis enfonce son dard dentelé, dont la flexibilité permet de lui faire suivre une direction courbe.

Pendant que l'insecte suce à son aise le sang de sa victime, la trompe laisse suinter une humeur transparente qui, d'après Réaumur, aurait pour propriété d'amortir, d'engourdir la sensibilité des tissus. C'est l'amas de cette sérosité aqueuse, narcotique, qui forme promptement une ampoule dure et rénitente, au milieu de laquelle se trouve l'imperceptible piqûre. En peu d'instants, le moustique s'est gorgé de sang; son départ précipité coïncide avec une vive démangeaison, accompagnée d'une douleur plus ou moins aiguë, selon que l'individu a la peau plus fine, plus délicate et satisfait plus longtemps le besoin, souvent irrésistible, de se gratter. Cette cuisson est parfois assez vive, chez les personnes très nerveuses, pour déterminer de la fièvre.

Sommes-nous donc désarmés complètement devant ce chétif insecte sanguisuge, ennemi acharné de notre repos et de notre sommeil? Certes non; et nos moyens de défense sont de deux ordres, les uns préservatifs, les autres curatifs.

1° Préservatifs. — Puisque le moustique se montre surtout vers la chute du jour et dans les régions humides, il faut fuir les endroits où ces insectes se plaisent, ainsi ne pas fréquenter le soir les bords des étangs, des rivières, de la mer. C'est surtout sur la lisière des eaux dormantes, ou sur quelque objet qui flotte à sa surface, que la femelle pond ses œufs, tout d'abord visqueux et blanchâtres, passant bientôt au gris verdâtre, et tous collés ensemble en forme de chapelet ou de barquette. Deux

jours après, a lieu l'éclosion : chaque trois semaines s'opère en trois fois le changement de peau, et les eaux se couvrent, par plaques, des débris de ces dépouilles.

Or, les moustiques comptent 6 à 7 générations dans une année. Chaque femelle produisant plus de 350 œufs, un seul couple aurait, dans le cycle annuel, une descendance de *cinq millions de milliards!* Fuyons donc les endroits où pullulent ces innombrables légions.

Le moustique est attiré dans nos demeures par une vive lumière; modérons l'éclat de nos éclairages par des verres dépolis ou de couleur. Multiplions à nos croisées, à nos portes intérieures de communication, autour de nos lits et des berceaux d'enfants, les étoffes de mousseline ou de gaze à mailles serrées, vulgairement utilisées sous le nom de *moustiquaires*, et dont malheureusement l'appropriation tend à disparaître de plus en plus des coutumes algériennes. Que de nuits agitées leur emploi pourrait prévenir!

Les hirondelles et les martinets font des curées pantagruéliques de ces insectes : respectons leurs nids, et au besoin favorisons leur installation près de nos demeures.

Les poissons sont friands des moustiques et de leurs œufs : multiplions ces auxiliaires dans les étangs et les cours d'eau.

De même pour les chauves-souris, qui dévorent ces diptères incommodes, avec une voracité surprenante. On a remarqué que dans les villes qui possèdent de vastes et vieux monuments, refuges habituels de ces carnassiers ailés, les moustiques et les cousins sont fort rares. A Agen, à Toulouse, dans le Nivernais, sur les bords de la Loire, la destruction de très anciens manoirs, d'antiques castels, a toujours été suivie de l'invasion des moustiques, par suite de la disparition forcée des chauves-souris.

On a inventé une lampe à moustiques qui mériterait d'être ré-

pandue : c'est une sorte de petite nasse, au fond de laquelle brûle une veilleuse dont la clarté attire les moustiques; ceux-ci une fois entrés ne peuvent plus s'échapper et se brûlent les ailes à la lumière.

Pour écarter ces insectes, on a conseillé de fermer les croisées, de brûler dans l'appartement du sucre, du papier gris, de la poudre à canon, du tabac, sur une pelle rougie, puis, au bout de quelques minutes, de renouveler largement l'air de la pièce. Ces moyens réussissent médiocrement.

2° Curatifs. — Dès que la douleur indique que le moustique a accompli son travail sanguisuge, on est tout naturellement porté à gratter le siège de la piqûre : il faudrait, au contraire, résister à cette tentation, car les frottements augmentent l'irritation et les démangeaisons.

Les uns cherchent à combattre le développement de l'ampoule et des souffrances, par des applications d'ammoniaque, de vinaigre, d'eau sédative, de miel, d'eau froide; les autres, par une tranche ou du jus de citron, de la salive, de l'huile, de l'eau salée, du persil, des pommades opiacées, etc.

Tous ces remèdes ne valent pas le vinaigre de Pennès, soit en frictions, soit en poussière fine sur les points attaqués et même dans la région où bourdonnent les moustiques. Ce composé aromatique non-seulement arrête *sur le champ* la course de ces insectes, mais encore dissipe *en quelques secondes* les douleurs, le prurit et l'induration que leur piqûre avait produits. Je ne connais pas de moyen plus rapide pour obtenir des résultats aussi satisfaisants et aussi précieux, surtout quand le sommeil est troublé par le bourdonnement ou la blessure de ces hôtes insupportables.

Le Prophète des Musulmans a bien dit dans sa Médecine « que les mouches s'emploient très avantageusement en frictions sur

les piqûres de guêpes, de scorpions, sur les gonflements des paupières; » Mais il est douteux qu'une peau fine et délicate, sur laquelle les moustiques s'acharnent toujours avec une prédilection marquée, soit utilement et sans crainte maculée du sang plus ou moins pur de ces moustiques malpropres, trop peu scrupuleux sur les contacts multipliés qu'ils se permettent avec toutes sortes d'êtres vivants. On observe parfois, en effet, au milieu de la tumeur qui résulte de leur piqûre, un petit amas de sérosité noirâtre, entouré d'un cercle rouge-foncé, et d'où l'on peut inférer que l'insecte y aurait déposé une matière septique.

Défions-nous donc des moustiques; car, on ne sait jamais « *quelle mouche nous pique.* »

Dr E. BERTHERAND (d'Alger).



## LA NOTION DU PROGRÈS.

Chaque jour, chaque année, dans la vie de l'humanité, peuvent se caractériser par un progrès; il y a des siècles, des générations qui brillent d'un éclat inusité, dans une direction nouvelle et justifient une appellation distincte. Nous avons eu le siècle de la Renaissance artistique et littéraire (1450-1550); le siècle actuel, le XIXe s'appellera certainement, dans l'histoire, le siècle de la science. Jamais, en effet, les découvertes des savants et surtout leur application à l'industrie agricole, manufacturière ou commerciale n'ont été plus nombreuses ni plus importantes : la vapeur, l'électricité ont été asservies par l'homme; les ballons commencent à sillonner l'espace; une industrie nouvelle, celle des produits chimiques, est sortie toute armée, nouvelle Minerve, du cerveau des savants, armée, hélas! pour le mal comme pour le bien, la dynamique et les engrais chimiques, tandis qu'une autre science nous fournissait les canons rayés et les moissonneuses mécaniques.

Mais, tout cela, moyens de détruire les hommes, moyens de les nourrir, c'est toujours le progrès. Les Indiens de l'Amérique, les Zoulous de l'Afrique, luttant avec leurs arcs, leurs flèches et leurs zagaies contre les fusils modernes, ont eu la preuve pratique de l'inéluctable nécessité du progrès; à mesure que l'on perfectionne les engins de guerre, la guerre devient moins meurtrière. La sécurité d'une nation est devenue une question de balistique tout autant que de génie diplomatique. Des armées nombreuses, instruites, bien armées, bien conduites, peuvent, aujourd'hui plus que jamais, prétendre à la domination du monde!

Dans la civilisation moderne pourtant, l'empire n'appartient pas exclusivement au soldat, au marin; il ne dépend pas seulement des armées, des flottes et des généraux; l'invasion armée n'est pas le seul mode de conquête. Il est une autre invasion, pacifique celle-là, silencieuse, incessante, opiniâtre, celle des produits industriels, qui pénètre dans un pays jusque-là riche, prospère, confiant en lui-même, s'empare des débouchés, inonde les marchés, fait baisser les prix, obtient la préférence, ruine les fabricants, enlève le travail aux ouvriers et pèse bientôt sur le consommateur. Cette lutte internationale n'est pas sans analogies avec la première, car la victoire y est aussi à celui des deux peuples qui est le plus riche en intelligence, en capitaux et en machines perfectionnées.

Le vieux monde, confiant dans les résultats acquis par les générations qui s'y sont succédé, s'est jusqu'ici endormi imprudemment; il a tressauté, lorsqu'il a vu le monde nouveau l'inonder de ses laines, de son bétail, de ses grains, tout en s'organisant pour produire lui-même ce que, jusqu'ici, il nous avait acheté. Accoutumée à fournir de ses produits l'univers tout entier, la vieille Europe a vu son commerce troublé, ses usines encombrées, ses marchés inondés; elle est tombée un instant dans le découragement et commence à peine à reprendre ses sens.

Les uns ont voulu lutter par une guerre de tarifs commerciaux qui nuirait à tout le monde sans profiter à personne; car, cela, c'est le progrès; et le progrès, dans l'ordre matériel comme dans l'ordre moral, on peut le comprimer, le retarder en l'enrayant, mais il marche dans l'ombre, il grandit et il finit par produire une explosion plus terrible. Les autres plus sensés ont demandé la liberté et ils ont eu rai-

son, car c'est le progrès vers la division du travail dans la production, c'est un pas vers la fraternité des peuples, c'est, en un mot, un pas de plus dans le progrès.

Avez-vous observé ce qui s'est passé lors des premières expositions universelles (1855-1867), alors que les industries du monde entier purent rassembler et comparer leurs engins de production et leurs produits? Chacun, étonné, effrayé même, se mit bientôt à l'étude, cherchant les points forts et faibles de ses concurrents, profitant de tout ce qui lui parut une amélioration; les vieilles machines furent mises à la ferraille, on réorganisa les ateliers, on les meubla d'outils nouveaux, on rechercha tout ce qui pouvait accélérer le travail, améliorer la qualité et abaisser le prix de revient des produits. Ce fut une révolution silencieuse mais inouïe, grâce à laquelle nous avons pu soutenir la lutte et souvent avec succès. Les petits fabricants, les industriels ignorants ou pauvres, ne pouvant se transformer, durent disparaître; le champ resta à ceux-là seuls qui savaient, voulaient et pouvaient suivre le progrès. Et il en sera toujours ainsi.

L'industrie agricole a beaucoup moins profité de cet enseignement que l'industrie manufacturière; c'est que ceux qui la pratiquent ne possèdent généralement, par malheur, ni la même intelligence, ni les mêmes capitaux : on ne comprit pas, ou, si l'on voulait, on ne pouvait suivre le mouvement. La petite culture qui, à force de travail et de privations, était parvenue à économiser d'assez fortes sommes, les employait à acheter encore de la terre ou à des acquisitions de rente; la grande culture, plus riche en terres qu'en argent, se contentait de percevoir les fermages toujours croissants de ses propriétés et se lançait dans le tripotage des valeurs publiques ou privées. Seuls, quelques départements du Nord faisaient de la culture vraiment industrielle et tiraient du sol et de leurs capitaux un revenu élevé; les autres vivaient tant bien que mal.

Mais pendant ce temps, par delà l'Atlantique; un peuple nouveau que l'on avait pu croire pour longtemps abattu par une terrible guerre civile, les Etats-Unis, un peuple qui nous égale comme nombre déjà, qui nous surpasse en richesses, qui dispose d'un territoire neuf et presque vingtuple du nôtre, organisait ses manufactures, installait sa production agricole et entreprenait de se faire le fournisseur du vieux monde.

La crise des laines causée par l'Australie en 1866, la crise céréale déterminée par la récolte extraordinaire de 1863, bien dépassée depuis, n'ont rien de comparable à la panique qui s'empara de nous en 1879 et 1880, lorsque nous vîmes, à la suite de nos deux récoltes de céréales insuffisantes, les Etats-Unis nous inonder de blés qui, rendus au Hâvre, pouvaient se vendre au cours de nos années moyennes; lorsque nous apprîmes que l'Angleterre recevait déjà de l'Amérique septentrionale 100,000 bêtes à cornes de boucherie. Mais tout cela, encore une fois, c'est le progrès, profitable à tous et d'ailleurs impossible à enrayer; c'est la lutte désormais continuelle à laquelle il faut nous préparer, lutte dont le champ s'élargit et s'élargira encore, car ce n'est pas la seule que nous ayons à redouter; notre industrie fromagère est depuis longtemps, en concurrence avec celle de la Suisse : notre production céréale a longtemps redouté la concurrence de l'Egypte et de la Russie : nos éleveurs de bestiaux ont longtemps réclamé la protection contre les produits allemands; nos vignerons demandent qu'on les arme contre les vins d'Espagne et d'Italie, etc., etc.

Ne serait-it-il pas temps que l'esprit des cultivateurs s'ouvrît à la notion du progrès, seule raison d'être de l'humanité. Dans la vie individuelle, nous luttons pour l'existence; de même dans la vie sociale, il nous faut produire pour la lutte internationale. La lutte est partout, toujours fatale; elle est plus ou moins acharnée; quel qu'en soit le vainqueur, elle est toujours le progrès direct ou indirect : prenons-en donc notre parti, puisque nous ne pouvons faire autrement. Mais rappelons-nous que, presque fatalement, les crises marquent une étape et ont pour conséquence, chez un peuple énergique, un progrès nouveau.

Par malheur, la génération actuelle, mal préparée encore par l'instruction primaire, endormie dans une confiante sécurité, tourmentée principalement par le désir du bien-être matériel, accoutumée surtout à voir l'Etat gérer ses intérêts, ne sait guère que crier au secours, lorsqu'une crise se produit, manque d'intelligence pour en comprendre les causes, d'initiative et d'énergie pour la surmonter.

Ecoutez les personnes qui se disent et sont intelligentes, mais qui manquent d'instruction spéciale en agriculture ; écoutez-les repousser le progrès sous la plupart de ses formes, en vous disant : « Nous sommes des *hommes pratiques* et non des utopistes; donnez-nous des moyens pratiques; vous n'êtes pas un homme pratique, etc., etc. » Ce

sont tout simplement des *routiniers* qui ne veulent que le connu, des routiniers comme ceux qui repoussaient les chemins de fer et le gaz d'éclairage, des routiniers comme ceux que l'on affuble du nom de paysans.

Mais les paysans ont une excuse : ils peuvent avoir l'intelligence, mais ils n'ont trop généralement qu'une instruction limitée; pauvres et contraints de travailler de leurs bras, ils n'ont voyagé que dans un rayon très restreint où ils n'ont vu que les pratiques dans lesquelles ils ont été élevés. Ne sont-ils pas autorisés à croire que ce qu'ils ont toujours vu faire et toujours fait est le *nec plus ultrà* de la perfection? Avez-vous observé que les moins rebelles au progrès sont les anciens soldats qui ont voyagé avec leur régiment, qui ont parcouru d'autres pays, vu d'autres pratiques, qui ont pu comparer et juger? Aujourd'hui, par des raisons d'économie trop justifiées, les garnisons ne sont que rarement changées, nos jeunes conscrits voyagent moins et sont placés dans des conditions moins favorables. D'un autre côté, les chemins de fer rendent les voyages plus rapides et moins coûteux, étendent progressivement pour chacun la zône explorable. Les voies ferrées jouent un rôle éminemment civilisateur. Joints à la navigation à vapeur, ils auront, avant qu'il soit bien longtemps, enchevêtré à ce point les intérêts commerciaux de tous les peuples que la guerre sera devenue moralement impossible.

Il est plus difficile qu'on ne le pense, de faire pénétrer dans l'esprit des gens sans instruction des idées d'un ordre qui leur a été étranger jusque-là; ils ne veulent pas sortir du connu; le nouveau, c'est pour eux l'aventure; de tous ceux qui ne sont point eux-mêmes, ils se défient: les idées de comparaison, de calcul, leur sont répulsives; ils feront semblant parfois de se laisser convaincre, mais ils résisteront ensuite par la force d'inertie appuyée de toutes sortes de faux-fuyants. Crédules à l'excès en politique, ils sont sourds aux conseils agricoles. Ce sont des routiniers, des empiriques, des ignorants, des hommes pratiques; ce sont les clients des rebouteurs et des charlatans, ce sont les ennemis de ceux qui, avec le désintéressement le plus notoire, cherchent à porter un peu de lumière dans leur esprit.

Sur ceux-là nous avons bien peu de prise; ils sont adultes; leur siège est fait; leurs idées, lorsqu'ils en ont, sont formulées; leurs pères ont toujours vécu faisant ainsi; ils ne craignent pas de mourir de faim;

il n'est pas d'écoles pour eux et d'ailleurs ils n'y iraient point; même s'ils savent lire, ils ne lisent point, ils n'ont guère de rapports qu'entre eux; ils veulent continuer à dormir en paix et il faudrait un cataclysme pour les réveiller. Quelques-uns, rare exception, se laissent toucher par des faits patents, indiscutables, renouvelés; ils expérimenteront petit à petit; ce sont les plus intelligents et les autres les traitent de fous; mais même avec ceux-là, une vérité, pour faire une lieue, mettra un siècle.

C'est par la base qu'il faut prendre l'œuvre; c'est à la jeunesse de nos écoles qu'il faut inculquer, sous toutes ses formes, la notion du progrès; ce sera l'affaire de trois, de quatre générations, mais c'est encore le moyen le plus rapide et le plus sûr. Encore, faut-il bien se garder de les froisser, nos jeunes élèves, lorsqu'on veut les convaincre que ce qu'ont fait leurs ancêtres pouvait avoir sa raison d'être, vu les conditions dans lesquels ils vivaient, mais que, ces conditions ayant changé, il faut modifier les pratiques si l'on veut marcher avec son siècle et faire de la production économique.

Il y a soixante-dix ans environ, les deux tiers du territoire de la commune de Cinquétral (près de Saint-Claude, Jura) étaient cultivés avec des charrues attelées chacune de dix hommes; personne aujourd'hui ne voudrait se soumettre à ce pénible et presque humiliant travail; mais les petites machines suisses à battre à bras y jouissent d'une grande vogue. On fait aujourd'hui comme il y a un siècle, peu de fumier, on le traite aussi mal, on en laisse encore perdre plus de la moitié, et l'on ignore le nom même des *engrais chimiques*. Chacun, sur le plus élevé de nos plateaux, se croirait voué à une famine imminente, s'il ne récoltait, chaque année, pour lui et sa famille, le blé nécessaire, bien que, avouant parfois qu'il lui coûte le double du prix auquel il pourrait l'acheter. On remue d'immenses surfaces de terre mal travaillées, mal fumées, pensant que c'est la superficie qui fait le profit. Ailleurs, dans la région du vignoble, ce sont les propriétaires de Bourcia et des communes environnantes qui répondent aux délégués chargés par le Préfet de constater la présence du phylloxera dans leurs vignes et d'en préparer la destruction : « Vous ne mettrez point le pied dans nos propriétés, dussiez-vous nous faire couper le cou; c'est Dieu qui nous a envoyé le phylloxera, c'est Dieu seul qui nous en délivrera. » Ignorance, fanatisme, superstition, routine, pratique !

Comment faire comprendre à de jeunes paysans que, si la terre tourne sans cesse sur elle-même, l'humanité marche aussi sans interruption? Que le but de l'homme, c'est le progrès? que ceux qui ne voudront point marcher seront étouffés et broyés par la foule pressée d'arriver? En faisant à ces enfants l'histoire de l'humanité, de l'homme, du globe.

Les premiers hommes vivaient de pêche et de chasse, se vêtissaient de peaux de bêtes, habitaient les arbres, les cavernes ou les grottes; ceux-là étaient forcément nomades; nomades encore les pasteurs qui leur succédèrent, mais pourvus de chariots et de tentes. Puis ils devinrent cultivateurs, se firent sédentaires, se construisirent des habitations, se groupèrent en hameaux, en villages, puis en villes; se constituèrent en famille, puis en tribus, enfin en nations; organisèrent une administration, des moyens de défense et aussi d'agression. Souvent opprimés, conquis, réduits en esclavage, les peuples poursuivaient plus ou moins opiniâtrément la conquête de leur liberté, sans tenir compte du sang et des larmes qu'elle coûtait. Jacques Bonhomme a la vie dure, il est immortel, il plie et ne rompt pas. Mais que de maux il a endurés! C'est lui qui a défriché, défoncé, desséché, planté le sol qui nous nourrit. C'est lui qui l'a défendu de son sang, arrosé de ses sueurs, fécondé de son travail; il nous l'a légué en usufruit, nous avons le droit d'en user, non d'en abuser, car nous devons à notre tour le transmettre à nos descendants plus riche et plus fertile encore.

Jacques Bonhomme a souvent éprouvé la faim, le froid, la soif; il a traversé des famines, des pestes, des guerres terribles; à force de persévérance, il a conquis une sorte de liberté et d'indépendance matérielle : il est encore sous le joug néfaste de l'ignorance; c'est à l'émanciper que doivent tendre tous nos efforts. Apprenons-lui donc l'histoire de ses ancêtres et enseignons-lui à regarder actuellement autour de lui.

Nous qui jouissons de l'héritage matériel et intellectuel de Jacques Bonhomme, nous qui nous sommes enrichis de ses découvertes successives, pourrions-nous vivre aujourd'hui par les mêmes moyens que lui? sur un territoire peu peuplé, on choisissait les meilleures terres, on les égratignait, on répandait la semence et, quelques mois après, on venait faire la moisson; l'année suivante on emblavait un autre champ, tandis qu'on laissait le premier se reposer. N'avait-on pas d'ailleurs des fo-

rêts et des landes dont on pouvait, à peu de frais, tirer de bonnes récoltes durant quelques années? Mais, la population a augmenté, les réserves de l'avenir se sont épuisées, le sol est devenu plus rare et plus cher, il a fallu supprimer la jachère et employer les engrais; la main d'œuvre sollicitée par l'industrie et le commerce, l'armée et l'administration, émigre vers les villes et il faut la remplacer par des instruments; le sol ne produit plus en raison de son prix, il faut le défoncer, l'amender, l'homme qui vivait de pain sec et d'eau claire, éprouve le besoin de manger de la viande et de boire du vin, de s'habiller chaudement et confortablement; les besoins augmentent; le prix de la terre et celui des salaires s'élèvent : pour payer tout cela, il faut que le sol produise beaucoup par rapport à sa superficie; il faut ne lui demander que les récoltes qu'il peut fournir en plus grande abondance et au plus bas prix; il faut enfin lutter contre la concurrence intérieure et surtout contre la concurrence étrangère qui tendent à abaisser le prix de la laine, du beurre, du fromage, de la viande, du blé, du colza, de la garance, etc., etc. Celui qui, aujourd'hui, voudrait cultiver comme le faisaient ses ancêtres, il y a un siècle; celui qui voudrait multiplier par la copie à la main les exemplaires d'un livre; transporter des marchandises à longues distances par le halage sur les rivières ou le roulage sur les routes; filer de la laine au rouet; tisser des étoffes à la main, etc., etc., ferait un métier de dupe.

A mesure que les demandes de la consommation, que les moyens de production, que les circonstances du marché, que le mode même, changent, il faut modifier les procédés et les moyens de l'industrie; il faut surtout savoir, vouloir et pouvoir se transformer en temps utile. Voilà ce que la génération actuelle n'a pas encore suffisamment compris dans les classes agricoles, et ce qu'il est important de persuader à celles qui s'élèvent.

Il serait imprudent de se confier, pour cela, dans le seul enseignement tiré des faits trop souvent mal interprétés; il faut faire pénétrer la notion du progrès dans les jeunes cerveaux par tous les moyens et sous toutes les formes possibles, En ce qui nous touche, c'est à l'Ecole rurale, c'est à l'instituteur que revient cette tâche. Il faut donc l'élever à cette hauteur par l'enseignement qu'il reçoit à l'Ecole normale où il est désirable de voir introduire des notions élémentaires d'économie politique et sociale.

Sorti de la campagne, vivant dans les champs, l'instituteur doit s'attacher à expliquer à ses élèves les faits journaliers dont ils sont témoins; c'est pour lui l'occasion de leur inculquer des notions de physique, de chimie, de mécanique, de physiologie animale et végétale. Dans l'histoire, c'est bien plus l'histoire *de l'homme* que celle *des hommes* qu'il doit enseigner; la marche graduelle de l'humanité, les progrès de la civilisation, bien plus que celle des règnes, des batailles, des mariages et des intrigues. On a trop souci, partout et à tous les degrés, de faire des *savants*, pas assez de faire des *hommes.* Surtout, que l'instituteur habitue ses élèves à réfléchir, à comparer, à déduire; qu'il leur apprenne non-seulement à *regarder*, mais encore à *voir;* qu'il leur persuade que la terre est le siége d'une lutte constante où chacun doit chercher le triomphe pour éviter la défaite, lutte que la nature a réglée, équilibrée, pondérée; qu'il les convainque que lorsque l'harmonie se trouve rompue, ce n'est jamais qu'à la suite de l'ignorante ou imprudente intervention de l'homme, qu'il les pénètre enfin que nous n'avons que peu ou pas de *droits*, mais que nous avons une multitude de *devoirs*, non-seulement envers nous-mêmes, mais encore à l'endroit de ceux qui nous ont précédés et plus encore à l'égard de ceux qui nous succèderont. Le progrès lui-même est un devoir, puisqu'il est la conséquence de la loi imposée à l'humanité et qui constitue le plus grand profit de l'individu comme celui de la collectivité.

Tout progrès agricole est dans les mains de l'instituteur rural; il faut donc qu'il se mette promptement en mesure de le vulgariser. Cela fait, il aura rendu à la France le plus grand, le plus précieux de tous les services qu'elle peut réclamer de ses enfants.

A. Gobin,

Professeur d'agriculture du Jura.

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## De l'ensilage des Plantes fourragères

La Société des agriculteurs de France a plus d'une fois appelé l'attention sur les avantages que peut offrir l'ensilage des plantes fourragères dans les grandes fermes où de nombreuses bêtes à cornes sont entretenues, soit pour être employées comme bêtes de trait ou de labour, soit pour être engraissées et livrées au commerce de la boucherie ; dans l'un ou l'autre cas, comme de puissantes machines à fabriquer du fumier nécessaire à l'exploitation. Or, ces utiles auxiliaires de l'agriculture ne peuvent produire beaucoup de travail, ni beaucoup de chair sans recevoir en échange une somme équivalente d'éléments nutritifs et réparateurs. Pour que l'étable donne, le grenier doit donner : ils sont solidaires. Les provisions en fourrage ne sauraient donc jamais être trop grandes ; et rien ne doit être négligé pour en accroître la quantité, et faire en sorte qu'il ne s'en perde ni ne s'en altère la plus petite parcelle.

L'ensilage est appelé à remplir ces deux conditions en contribuant pour une large part à augmenter la quantité et à prévenir la détérioration et la perte. Pour en fournir la preuve, je n'aurai qu'à exposer les résultats obtenus par l'adoption de cette pratique, dans le domaine de M. Goubet aîné, et dans ceux de son fils et de son frère, à St-Saturnin-lès-Avignon. L'expérience a porté sur environ cinquante têtes de gros bétail engraissé pendant l'hiver. Dix années de succès en ont démontré les avantages.

L'ensilage y est appliqué à la conservation du foin, de la luzerne, des feuilles de mûriers et autres. En ce qui concerne ces plantes fourragères, on sait à quel point et trop souvent les pluies prématurées de l'automne, le temps humide et brumeux, en compromettent la dernière coupe, en s'opposant à leur dessiccation ou en les soumettant à des alternatives de

séchage et de mouillure. Or, l'ensilage permet de les soustraire à ces intempéries en les transportant toutes fraîches, à l'heure même du fauchage, du champ qui les produit à la fosse qui doit les conserver.

Mais c'est surtout les tiges de maïs que M. Goubet traite par l'ensilage; les détails dans lesquels je vais entrer à ce sujet s'appliqueront également aux autres produits herbacés; et l'ensilage devra leur être appliqué, toutes les fois que se produiront des conditions défavorables à leur bonne préparation. Pour eux, la pratique de l'ensilage est conditionnelle; elle est invariable et forcée pour le maïs, dont la tige forte et aqueuse ne pourrait arriver à une dessiccation complète.

Le mais semé pour être consommé en fourrage est le maïs exotique à grand rendement, dit le corona, ou celui à dents de cheval; l'un et l'autre donnant des tiges de 3 à 4 mètres d'élévation, et pouvant produire, le premier surtout, de 80 à 100 kilos (1) à l'hectare, abondance inappréciable, vraiment providentielle.

On sème le maïs en avril dans un terrain frais, autant que faire se peut, ayant préalablement reçu une fumure ordinaire. Dans le cas où la quantité de fumier disponible serait un peu faible, on la renforcerait par l'addition de 500 kilos de superphosphate de chaux par hectare.

Le maïs est semé en lignes distantes de 50 à 55 centimètres les unes des autres, afin de faciliter le passage de la houe à cheval et l'opération du buttage, qui doit être faite dès que la plante s'élève à 50 centimètres au-dessus du sol. Elle n'exige pas d'autres soins jusqu'à la récolte. On doit procéder à celle-ci, dès que l'épi développe ses stigmates; a ce moment, la tige a atteint toute sa hauteur. Coupées à la faucille par des femmes, les tiges sont apportées toutes vertes près du silo. Là un hache-paille, mis en mouvement par un manège à cheval, découpe ces fortes tiges en disques de 2 à 3 centimètres de longueur au plus. Il serait préférable de leur donner une épaisseur moindre, ce qui leur permettrait de mieux s'arrimer dans le silo, d'y occuper moins d'espace, d'y laisser moins d'intervalle entre elles et d'y rendre l'accès de l'air plus difficile, toutes conditions essentielles pour en assurer la bonne conserva-

(1) L'auteur a voulu dire, sans doute, 80.000 à 100.000 kilos.

tion; mais il en résulterait un surcroît de travail, de dépense et de temps; il est indispensable d'agir avec célérité, un commencement de dessiccation avant l'ensilage aurait pour effet de soustraire, par l'évaporation, une partie de l'eau infiltrée dans les cellules et de l'y remplacer par de l'air, dont la présence, en proportion plus grande dans la masse du silo, y provoquerait comme conséquence une fermentation désordonnée et une détérioration plus ou moins considérable. D'où l'absolue nécessité, pendant tout le temps que l'on emploie à remplir le silo, d'en comprimer fortement les souches successives. Et pour cela, un homme le piétine constamment, au fur et à mesure que la matière est déposée, jusqu'au moment où le silo est entièrement rempli, ou la provision de maïs épuisée. Alors et sans retard, on étend à la surface une couche de balle de blé ou de menue paille, épaisse de 15 à 20 centimètres, sur laquelle on opère une dernière et permanente compression à l'aide d'une couverture lourde faite de briques, de moellons, de pierres, combinée de manière à soumettre toute l'étendue du silo à un poids de 500 kilos par mètre carré.

On peut procéder à la confection du silo par un temps humide et même pluvieux; il ne s'en conserve pas moins bien.

*(A suivre).*

*(Bulletin de la Société d'agriculture de Vaucluse.)*

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

**AVIS.** — M. Prost *désirant faire de nouvelles recherches dans les archives de Poligny pour compléter son étude sur le* **Journal de Guillaume Durand,** *nous ajournons à un de nos prochains Nos la publication de ce travail.*

---

CONTRIBUTION

# A L'HISTOIRE DE L'INSTRUCTION PRIMAIRE

## EN FRANCHE-COMTÉ

### Marchés conclus par des communes rurales avec des maîtres et des maîtresses d'école

(1633-1790)

Les archives départementales du Jura possèdent un certain nombre de marchés conclus par des communes rurales avec des maîtres et des maîtresses d'école (1). J'ai publié déjà plusieurs de ces intéressants documents (2). Ils ne remontent pas malheureusement à une date bien ancienne, et ne sont guère antérieurs, en général, au milieu du xviiie siècle. Le plus ancien acte de ce genre que j'aie trouvé jusqu'à ce jour est de l'an 1633. En voici le texte :

« Constituez en leurs personnes vénérable messire Pierre Humbert, d'Arbois, prebstre, vicaire des églises Mr St George des Champs et madame Ste Catherine de Chilley, d'une part, Claude Girod dict Benoit, de Chilley, et Claude Gavain le jeusne, de Fré-

(1) Série C, nos 147, 148, 149, 554, 669, 674, 795, 799, 906, 1028, 1035, 1059, 1078.

(2) *Annuaire du département du Jura,* année 1878, p. 59; année 1879, p. 21, 89, 115; année 1880, p. 138; — *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny,* année 1879, p. 225; — *Mémoires de la Société d'émulation du Jura,* 1879, p. 163, 166.

buan (1), eschevins desd. églises, assistez de Pierre Grand dict Salins, eschevin du village de Chilley, Jean Pinot et Guillaume Magnin, tous de Chilley, Claude Larchois et Hugues Vincent, de Frébuan, pour eulx et les autres habitans tant dud. Chilley que de Frébuan et S^t-George, absentz, d'autre part, lesquelz par devant moy, led. Leignier, notaire et commissaire que cy devant, ont fait et font entre eulx les accord, convention et promesses que s'ensuyvent, à sçavoir que led. sieur Humbert, prebstre, vicaire, at promis et promet ausd. eschevins et habitans des lieux que dessus, de, pendant le temps et terme de son vicariat esd. églises, jà commencé le jour de feste S^t-Jean-Porte-Latine (2) derrier, sonner en l'église Sainte-Catherine de Chilley les matin, midy et soir de chacun jour de l'année, pendant le susdit temps, pour la salutation angélique, les coups de cloche accoustumez faire aud. lieu et en toutes autres églises pour mesme fait; comme aussi ouvrir et fermer la porte de lad. église de Chilley soir et matin chacun jour, balier et nettoyer ou faire nettoyer lad. église quand besoin en serat, et de fournir l'eau en lad. église pour faire bénédiction sur icelle à toutes fois il serat nécessaire, et aussy de, pendant le temps de sond. vicariat, tenir escolle aud. Chilley et enseigner aux enfans de lad. parroisse que luy seront envoyez et mis en charge les bonnes lettres et bonnes meurs, le tout que dessus bien et dehuement et à la descharge de lad. paroisse, à peine de tous despens et intérestz. Et moyennant ce, lesd. eschevins et dénommez que dessus, tant en leurs noms que de tous les autres habitans des susd. lieux, ont promis et promettent par cestes de payer, bailler et délivrer aud s^r vicaire acceptant la somme de trente francz, monnoye du comté de Bourgongne, à luy payable, sçavoir la moytié d'icelle à chacun jour de feste S^t-Martin en hyver (3), et l'autre moytié au jour de feste S^t-Jean-Porte-Latine ensuyvant, par chacun an de cestes. Et au regard des escoliers qui luy seront envoyez dois leurs domiciles pour estre enseignez au sien de jour à

(1) *Arbois*, chef-lieu de canton de l'arrondissement de Poligny. — *Saint-Georges-des-Champs*, section de *Frébuans*, paroisse de *Chilly-le-Vignoble*, canton de Lons-le-Saunier.

(2) Le 6 mai.

(3) Le 11 novembre.

autre, ils ont promis et promettent luy payer par chacun mois de l'année qu'il les enseignera deux groz (1) par chacun escolier. Le tout aux peines, intérestz et despens que dessus, avec promesses que toutes parties ont fait d'une part et d'autre d'avoir et tenir tout le contenu que dessus pour ferme, stable, vaillable et aggréable, et de l'accomplir chacune en droit soy, soubz l'obligation de leurs biens, que respectivement elles ont submis aux cours et seel de Sa Majesté Catholique d'Espagne (2). Renonceans à toutes exceptions contraires. Fait à Chilley, en la maison du sieur de Vannoz, avant midy, le vingt-sixiesme jour de may mil six cens trente trois. Présentz honorable Claude Gerrier, de Courbozon (3), et Gabriel Bernard, demeurant aud. Chilley, tesmoings requis.

(Signé) « *P. Humbert*, *J. Pynot* et *C. Leignyer* (4). »

Comme on le voit, cet honorable ecclésiastique cumulait, à bas prix, les fonctions de desservant, de sonneur, de sacristain et enfin de maître d'école. La commune, en vérité, en avait pour son argent.

De 1633, nous sautons au milieu du XVIII^e^ siècle, faute de documents intermédiaires. Les marchés qui vont nous passer sous les yeux fournissent quelques utiles renseignements. Le premier de ces actes, de l'année 1763, est ainsi conçu :

« L'an mil sept cent soixante-trois, le trente octobre, après midy, par devant les notaire et témoins en bas nommés, ont comparu Grégoire Fusier, échevin actuel de la communauté de la Chassagne (5), Grégoire Lagut, Désiré Bacheley.... (suivent 17 noms), tous habitans paroissiens dud. lieu de la Chassagne, assemblés en corps sur la place publique dud. lieu au son de la cloche, en la

(1) Le gros était la douzième partie du franc.

(2) Philippe IV.

(3) *Courbouson*, commune du canton de Lons-le-Saunier.

(4) *Archives du Jura*. Série G, terrier de la cure de Saint-Georges-des-Champs et de Sainte-Catherine de Chilly, reg. in-4°, pap., XVII^e^ siècle, f. 49-50.

(5) *La Chassagne*, commune du canton de Chaumergy.

manière accoutumée, et le sieur Désiré Éterlin, recteur d'école aud. lieu de la Chassagne, lesquels, des approbation et consentement du sieur François Ozanon, prestre, curé aud. lieu, icy présent, ont fait les marché et conventions suivants : sçavoir que led. sieur Éterlin a promis et s'est obligé de continuer ses services de recteur d'école en la paroisse dud. la Chassagne, pendant le tems de six ans, à commencer le premier novembre prochain, pour finir à pareil tems six ans finis, expirés et révolus, et en cette qualité s'acquitter exactement des fonctions de son employ, accompagner le sieur curé dud. lieu et tous autres prestres déservant en son lieu et place, pour porter les sacremens aux malades de la paroisse, tant de nuit que de jour; assister à tous les offices divins qui seront célébrés en l'église dud. lieu, sans pouvoir s'absenter en aucun tems ny s'écarter de son devoir sans l'agrément et permission expresse dud. sieur curé; étudier et enseigner fidellement les enfans de la paroisse qui luy seront envoyés, leur apprendre à lire et à écrire, suivant leur capacité, et mesme l'arithmétique et plain chant. Pour lesquelles classes, sera payé régulièrement, à la fin de chaque mois, aud. sieur recteur d'école, par les pères, mères et tuteurs desd. enfans, sçavoir pour ceux qui apprendront à lire seulement quatre sols, cinq sols pour ceux qui apprendront à lire et à écrire, sept sols pour ceux qui apprendront l'arithmétique, et dix sols pour le plain-chant; s'obligeant led. sieur recteur d'école de tenir régulièrement classe, sauf pendant les tems de semailles et de récoltes. Et pour les gages et salaires des services dud. sieur Éterlin, recteur d'école, lesd. habitans cy comparans promettent et s'obligent de luy payer par chacun an, par les échevins en exercice dudit la Chassagne et de Sergenaud (1) paroissiens en ce premier lieu, la somme de cent livres monnoye du royaume, sans requérir, aux peines de droit; promettant en outre lesd. habitans de faire incessamment rétablir et mettre en deu état la maison d'école, à défaut de quoy led. sieur recteur d'école ne sera point tenu de faire classe, sans que pour ce on puisse luy faire une diminution sur le prix du présent marché; suivant que le tout a été convenu. A l'effet de quoy les habitans cy comparans obligent les biens et revenus de leur communauté, et led. sieur Éterlin les

(1) *Sergenaux*, commune du canton de Chaumergy.

siens sous le scel du Roy requis. Fait, lu et passé sur la place publique dud. la Chassagne, les an, jour et mois susd., par devant Jean-Claude Petitperrin, notaire royal résident à Rye (1), en présence d'Hipolite Junier et Christophle Lagut, de Fay (2), témoins requis et soussignés, avec ceux sçachans écrire.... » (suivent les signatures au nombre de 22, y compris celles du recteur d'école, du curé et du notaire).

Ce traité fut homologué par l'intendant de Franche-Comté le 30 juillet 1764 (3).

## Autre exemple de traité analogue, de 1765 :

« Nous soussignés, échevin et habitans de la communauté de Darbonnay (4), confessons avoir engagé le nommé Antoine-Joseph Jeannin, demeurant à la Favière, près de Nozeroy (5), pour nous servir en qualité de maître d'école pour le tems et terme de trois ans, à commencer au premier d'octobre de l'an mil sept cens soixante-cinq et finir à pareil jour de l'an mil sept cent soixante-huit, du consentement de Mr le curé, et à la réserve que si l'une des parties n'est pas contente de la première année, [elle] devra avertir l'autre deux mois auparavant; et c'est pour le prix et somme de vingt-quatre écus, à trois livres pièce, quatre sols par mois par chaque enfant qui viendra à l'école, cinq sols par chaque mort ou un diné, cinq sols chaque mariage ou le diné, et de plus une quette de vendange, chacun à sa volonté. Led. Jeannin s'oblige de faire toutes les tailles du Roy et tout écrit de communauté, et de sonner tous les coups des messes, et même pour le tems et pour les morts, l'angélus le matin, à midi et le soir, faire la prière tous les dimanches et pendant tout le carême. De plus, il s'oblige de chanter les messes des congréganistes et toutes celles des morts, avec réserve que son gage sera payé par l'échevin en deux termes, le premier dans le milieu de l'année, et l'autre à la fin du présent marché.

(1) *Rye*, commune du même canton.
(2) *Les deux Fays*, commune du même canton.
(3) *Archives du Jura*. Série C, n° 147.
(4) *Darbonnay*, commune du canton de Sellières.
(5) *La Favière*. commune du canton de Nozeroy.

Fait double à Darbonnay, ce vingt-deux septembre mil sept cent soixante-cinq » (suivent les signatures, au nombre de onze).

Homologation de l'intendant, en date du 15 août 1766 (1).

Ainsi, le maître d'école était en même temps chantre, sacristain, sonneur et ce que nous appelons aujourd'hui « secrétaire de la mairie. » Il réunissait généralement ces diverses attributions. Quelques autres textes de marchés achèveront de nous renseigner à cet égard.

« L'an mil sept cent soixante et douze, le vingt-cinq mars, après midy, au lieu de Saint-Lamain (2), en la maison des Courvoisier, où nous nous sommes retirés à cause du mauvais tems, par devant le notaire royal soussigné, et en présence des témoins en bas nommés, furent présents Claude-Ambroise Buffard, ancien recteur d'escole en différentes parroisses, résidant actuellement à Passenans (3), d'une part; le sieur Estienne-Joseph Paget, résidant à St-Lamain, et Guillaume-François Buffard, de Passenans, y demeurant en qualité de procureurs spéciaux de la parroisse St-Estienne de St-Lamain, en vertu d'acte *ad hoc* soub seing privé, en date du quinze du courant.... tendant à leur donner pouvoir de procurer un recteur d'escole à ladite parroisse; et ayant fait sonner la cloche de lad. parroisse en la manière ordinaire, pour que lesd. parroissiens ayent à s'assembler pour consentir ou dissentir au présent marché, les habitans de Bréry (4), coparoissiens de lad. esglise St-Estienne de St-Lamain, n'ayant point comparu, quoique sommés par exploit du sergent Blondel, du vingt-trois du courant....; lesquelles parties, sçavoir led. Buffard et les procureurs spéciaux au nom qu'ils agissent, ont fait par cette les marchefs et conventions qui suivent, sçavoir que led. Buffard promet et s'oblige par cette de servir de recteur d'escole en lad. parroisse pendant le tems de six ans consécutifs, qui commenceront au premier d'a-

(1) *Archives du Jura*. Série C, nº 147.
(2) *Saint-Lamain*, commune du canton de Sellières.
(3) *Passenans*, commune du même canton.
(4) *Bréry*, commune du canton de Sellières.

vril prochain et à pareil jour finiront, avec déditte réciproque à la fin de chaque année, en s'advertissant un mois auparavant, sçavoir de chanter les offices divins, suivant la coutume, d'enseigner la jeunesse, la catéchiser deux fois par semaine, luy enseigner le chant, l'escriture et l'arithmétique, pendant tout led. tems, de tenir classe deux fois par jour d'ouvriers, et généralement faire, au regard de tout ce que dessus, tout ce qu'il est d'usage en lad. parroisse en pareil cas. Moyennant quoy, les comparoissants, procureurs spéciaux et led. s[r] Paget, tant en cette qualité que de fabricien en lad. parroisse, promettent au nom d'icelle qu'il sera payé aud. Buffard, par chaque année, par les eschevins en exercice composant lad. parroisse, ainsy qu'il est d'usage, la somme de soixante-trois livres, à chaque vingt-cinq décembre, dont le premier terme et payement se fera à pareil jour de la présente année, et ainsy successivement d'années et de termes à autres, sans requérir; de laquelle somme il sera fait jet et répartement par les commis en exercice de chaque année, suivant la coutume. Ainsy le tout convenu, stipulé et promis entre les parties, à peine d'intérests et dépens, qui ont, pour cet effet, soumis et obligé tous leurs biens, présents et futurs, soub le scel du Roy, et lesd. procureurs spéciaux les biens et revenus de lad. parroisse, pour y estre contraintes, en renonceant à toutes exceptions contraires. Fait, lu et passé dans lad. maison par devant Jean-Pierre Fauconnet, notaire royal, résidant à Frontenay (1), les an, mois et jour susdits, en présence de Jean-Denis Estiévant, domestique, résidant aud. Passenans, et de Claude Vibert, aussy domestique, résidant aud. S[t]-Lamain, tesmoins requis et soussignés avec les parties.... Auquel marché ont assisté Jacques Charnoz, commis en la communauté dud. Passenans, Pierre-Nicolas Buffard, Sébastien et François Courvoisier, eschevins en exercice en la communauté de S[t]-Lamain, et Alexis Bassand, dud. S[t]-Lamain. Le présent marché tombe à la charge dud. Buffard, recteur d'escole. » Suivent les signatures, au nombre de dix, y compris celle du notaire (2).

« L'an mil sept cent quatre-vingt-six, le sept may, nous sous-

(1) *Frontenay,* commune du canton de Voiteur.

(2) *Archives du Jura.* Série C, n° 799.

signés, commis, échevin et habitans de la communauté de Crotenay et la Prax (3), assemblés en la manière ordinaire, au son de la cloche, à l'issue des vêpres, à l'occasion du sieur Claude-Louis Passard, qui s'est présenté pour être maître d'école aud. lieu, nous avons convenu avec led. Passard, de Sirod (4), pour nous servir de recteur d'école pendant une année seulement, à commencer le huit du présent. Led. Passard s'oblige d'accompagner Mr le curé dans toutes les fonctions de son ministère, et chanter tous les offices et messes qui se diront dans la paroisse, sonner l'angélus trois fois par jour, ainsy que les offices publics, ainsy que d'allumer la lampe ardente devant le St-Sacrement, voiler et dévoiler l'autel dans toutes les solennités et balayer les aragnées du chœur. Led. Passard s'oblige par le présent d'enseigner les garçons, leur apprendre à lire, écrire, le chiffre et le plain-chant et leur apprendre à servir la messe. Pour rétribution de quoi, lesd. habitans payeront aud. Passard cinq sols par mois pour les commençans et six sols pour ceux qui écriront et apprendront le plain-chant et le chiffre, par mois, qui se payeront par les parens des enfans à la fin de chaque mois. Lesd. habitans payeront aud. Passard la somme de cent vingt livres en deux termes égaux, payables par l'échevin en exercice, pour le premier terme, qui se payera pour la Toussaints, et le dernier terme à la fin de l'année révolue. Led. marché a été fait, et convenu entre les parties d'effectuer lad. convention, et le tout sous le bon vouloir de monseigneur l'intendant et des supérieurs ecclésiastiques. Fait double, les an, mois et jour susdits. Nous avons encore convenu de donner aud. Passard une portion de bois par feu, comme un autre habitant, et il aura encore du bois tout comme un habitant qui payera cinq livres de cotte, dans les coupes en usance. » Suivent les signatures, au nombre de quinze.

L'acte est suivi de l'approbation du curé de Crotenay, conçue en ces termes :

(1) *Crotenay*, commune du canton de Champagnole. — *La Prat*, section de Crotenay.

(2) *Sirod*, commune du canton de Champagnole.

« Informé des bonnes vie, mœurs et capacité de Claude-Louis Passard, de Sirop, je consens qu'il soit recteur d'école à Crotenay, à condition qu'il n'admettra point dans sa classe les filles, sous quelque prétexte que ce soit. A Crotenay, le sept may mil sept cent quatre-vingt-six. »

(Signé) *C.-E. Olivier, curé de Crotenay.*

L'homologation de l'intendant est à la date du 14 avril 1786 (1).

*(A suivre).*

---

# DISCOURS

## *de réception de M. PASTEUR à l'Académie française.*

Il y avait, le 27 avril dernier, grande fête à l'Académie française. Un savant de premier ordre, dont le Jura, et la partie même du Jura dont notre recueil est l'organe, s'honore le plus justement, faisait son entrée à l'Académie, en remplacement de M. Littré. Le savant franc-comtois, dont les sympathies pour les doctrines métaphysiques du spiritualisme ne sont plus, depuis longtemps, un mystère pour le public, avait à faire l'éloge de l'érudit positiviste, c'est-à-dire, pour bien des gens, matérialiste, dont il venait occuper le fauteuil vacant. Et, d'autre part, la réplique devait lui être donnée par le fin et si spirituel sceptique, M. Renan. C'était là un programme de *great attraction*, s'il pouvait en être; et, depuis longtemps, les abords du palais du pont des arts n'avaient vu pareil encombrement.

Tout ce qui se pique en France de goûts littéraires ou philosophiques a tenu à lire *in extenso*, ou en comptes-rendus explicites, ce qui s'est dit ce jour-là à l'Académie. Les abonnés de ce Bulletin ne me sauraient dès lors qu'un gré bien médiocre d'entre-

(1) *Archives du Jura*. Série C, n° 795.

prendre à leur intention un nouvel et minuscule compte-rendu de cette solennité littéraire dont ils ont tous les détails essentiels encore présents à la mémoire. Aussi, tel n'est pas mon but en revenant sur cet évènement déjà lointain dans le courant rapide des faits journaliers.

Je n'ai pas à intervenir non plus dans cet épisode littéraire en vue de protester, au nom de l'académicien défunt, contre rien, je ne dirai pas d'offensant, mais même de désobligeant, pour sa mémoire, dans tout ce qu'a dit son illustre successeur. En homme évidemment stylé de longue date pour l'Académie, M. Pasteur a pris son rôle assez au sérieux pour avoir tenu à faire de son prédécesseur un éloge absolument irréprochable. Je me reconnais entièrement incapable de donner à des lecteurs, sur M. Littré, une opinion aussi avantageuse et exprimée en aussi excellents termes que celle qu'ils ont pu puiser dans le discours du récipiendaire. Je les laisserai donc tout entiers à leurs impressions à cet égard.

Mais tous les charmes de style du nouvel académicien ne sauraient me faire oublier que je suis, dans ce pays natal de M. Pasteur, l'un des rares représentants, et représentant sans réserves, des doctrines d'Auguste Comte, dont M. Littré a répudié la principale partie. Et si le nouvel immortel a poussé l'aménité et les égards envers un collègue jusqu'au point de ne formuler envers lui d'autre blâme que celui consistant à rééditer en quelque sorte le reproche déjà adressé à M. Littré de « *s'être fait disciple lorsqu'il pouvait être maître,* » il s'en faut que son langage ait été aussi réservé envers celui que le défunt s'est honoré d'avoir eu pour maître. On avait répété, dans une certaine presse, longtemps avant la séance du 27 avril, que M. Pasteur devait opérer une exécution pour son entrée à l'Académie : et il a tenu à justifier cette attente. La victime désignée était le fondateur du positivisme, l'illustre Auguste Comte.

Laissant pour un instant de côté la nuageuse réfutation du positivisme tentée, dans son discours, par le récipiendaire, et dans laquelle je doute que nombre de ses plus sincères admirateurs scientifiques doivent trouver un de ses plus brillants succès, j'aborde de suite la partie de sa critique qui trahit plus particulièrement l'acrimonie et la passion. Etait-il digne, par exemple, de répéter,

à près d'un demi-siècle de distance, ce qu'Arago, dans un mouvement de passion, que, de l'avèu d'un certain nombre de ses collègues de l'Institut, il a dû plus d'une fois regretter, avait dit de Comte : « Il n'a de titres mathématiques, ni grands, ni petits. » Arago fut incontestablement, en astronomie physique et en physique, l'une de nos gloires nationales ; mais sa compétence mathématique était assez peu admise parmi ses collègues. C'est au point qu'une tradition de l'époque, qui n'est pas encore éteinte de nos jours, lui attribuait les plus grandes difficultés à lire *la mécanique céleste* de Laplace.

Tous ceux qui sont au courant de la vie d'Auguste Comte savent qu'en dehors du professorat mathématique auquel il dut se livrer longtemps pour vivre, il n'avait aucune prétention à l'érudition mathématique. C'est surtout sur la philosophie mathématique qu'il a insisté dans ses écrits. A cet égard, son influence, depuis un demi-siècle, est incontestable. Il n'est pas une véritable réforme ou tentative de réforme dans l'enseignement mathématique où sa trace ne soit très manifestement perceptible. Nous devons, en outre, au seul traité didactique spécial qu'il ait publié, à sa *Géométrie analytique*, d'avoir enfin convenablement édifié l'opinion sur l'incomparable valeur de cette création fondamentale de notre immortel Descartes. Le nom seul que portait alors cette branche de la mathématique, *Application de l'Algèbre à la Géométrie*, suffirait à prouver, quelque vicieuse que reste encore la dénomination de *Géométrie analytique*, combien peu encore l'on appréciait la profonde originalité de la création de Descartes. Le nom même du créateur restait alors inconnu à plusieurs de ceux qui étudiaient son œuvre. Si un oubli aussi irrévérencieux n'est plus possible de nos jours, c'est certainement à Comte qu'on le doit.

De tels faits, qu'il est permis à M. Pasteur moins qu'à tout autre d'ignorer, auraient dû le détourner de se refaire l'éditeur d'une accusation qu'Arago ne voudrait certainement plus répéter, à l'heure qu'il est.

Y a-t-il vraiment plus de bonne foi de la part de M. Pasteur à attribuer à la science sociologique fondée par Auguste Comte les illusions pacifiques de 1850 de M. Littré ? Si, pour mon illustre et vénéré maître, l'une des caractéristiques des temps modernes, est

la substitution de l'activité industrielle à l'activité guerrière, vérité qui crève les yeux des moindres observateurs, n'a-t-il pas aussi répété à satiété qne l'état d'anarchie mentale et morale propre à la difficile transition présente laissait toujours redouter les plus déplorables complications politiques? Qu'après cela, M. Littré ait cru pouvoir prédire, en 1850, pour son propre compte, cela ne regarde que lui et nullement le positivisme.

Il était facultatif à M. Pasteur d'affirmer magistralement, au nom de sa prétendue identité entre l'idée de progrès et celle d'invention, « qu'on ne peut vraiment attribuer l'idée d'invention à la loi dite des trois états de l'esprit humain, pas plus qu'à la classification hiérarchique des sciences, qui ne sont, l'une et l'autre, que des à peu près, sans grande portée. »

Ce dédain des *à peu près* est au moins étrange chez un savant qui, ayant franchi le domaine de la pure déduction mathématique, devrait avoir constaté bien des fois que toutes nos notions scientifiques ne sont au fond qu'un ensemble d'approximations, le plus souvent trop peu approchées, même pour nos besoins les plus immédiats. M. Pasteur se flatterait-il que sa méthode favorite d'observation ne l'a jamais encore conduit qu'à l'expression absolue et immuable de la vérité? Les vicissitudes déjà subies par l'une des innovations pratiques qu'il a le plus fortement préconisée, d'après ses vues théoriques, devraient avoir modéré sa confiance en des inventions qui ne seraient pas toujours des progrès.

Que les deux lois sociologiques *des trois états* et *de la classification hiérarchique de la science abstraite*, découvertes par Auguste Comte et que M. Littré admirait si justement, ne soient pour M. Pasteur que des « à peu près sans grande portée » c'est un jugement dont le positivisme se consolera, en remarquant la si faible compétence de son auteur en de tels sujets, tout-à-fait en dehors du champ de son microscope. Pour quiconque, en effet, est tant soit peu familiarisé avec les travaux d'Auguste Comte, il ressort manifestement que c'est à peine si M. Pasteur s'est initié à ces travaux par nue lecture aussi superficielle que rapide des seules publications faites par M. Littré.

Il n'est, pour ainsi dire, pas une ligne, pas un mot, dans la partie assez étendue de son discours du 27 avril que le nouvel académi-

cien, de son propre mouvement, ou par ordre de ses patrons, a consacré à la réfutation du positivisme, qui ne témoigne combien un tel sujet lui est étranger. Mieux édifié à ce sujet, l'auteur eut assurément, dans le propre intérêt de son rôle spiritualiste, donné à sa thèse une contexture se prêtant moins à une accusation qui va sans doute vivement le surprendre lui-même, ainsi que plusieurs de ses lecteurs, celle de matérialisme. Suivant une lumineuse analyse, substituant enfin des réalités tangibles à ces débats stériles de mots et d'entités, Auguste Comte a, en effet, donné du matérialisme une définition déjà fort en faveur dans le langage philosophique. Pour lui le matérialisme est cette tendance oppressive des sciences inférieures envers les supérieures qui, normalement, doivent exercer une certaine superintendance générale sur les premières. C'est là une conséquence aussi directe qu'utile de la loi de classification hiérarchique de la science abstraite. Il doit naturellement résulter de cette sage discipline, alliée à un système général d'instruction vraiment encyclopédique, un plus noble et plus fructueux emploi des faibles forces cérébrales de notre espèce.

Ayant classé la science abstraite d'après le principe coordinatif aujourd'hui admis dans toute classification vraiment digne de ce nom, celui de la généralité décroissante et de la complication croissante des phénomènes correspondants, Auguste Comte a ensuite examiné et décrit les divers procédés d'investigation propres à chacune des sept catégories scientifiques établies par lui. Ces catégories sont, en procédant par ordre ascendant, 1° celle relative aux grandeurs en général, et aux phénomènes de forme et de mouvement en particulier : c'est la *mathématique;* 2° celle relative aux phénomènes astronomiques : c'est l'astronomie; 3° celle relative à des phénomènes dus à des influences susceptibles de modifier les propriétés et même l'état apparent des corps, mais sans en changer toutefois la composition intime : cette catégorie porte le nom de physique; 4° celle des phénomènes dans lesquels, par suite de leur réaction les uns sur les autres, la composition intime des corps se trouve modifiée : c'est la chimie; 5° celle relative aux phénomènes propres à ces corps doués d'une organisation et de propriétés toutes particulières par lesquelles se caractérise le grand acte de la vie. Auguste Comte a appliqué à cette catégorie le nom

de *biologie*. Le fondateur du positivisme a également créé et appliqué le nom de *sociologie* à la catégorie suivante qui concerne les plus élevés des phénomènes qui sont des conséquences de la vie. Certaines espèces animales sont en effet susceptibles de former des sociétés et de vivre en associations qui constituent le principal élément de la conservation et du perfectionnement de ces espèces. La sociologie étudie les lois propres à ces manifestations sociales, envisagées surtout chez l'espèce humaine.

Auguste Comte s'en était longtemps tenu à la considération de ces six grandes catégories de phénomènes : mathématique, astronomie, physique, chimie, biologie, sociologie. Leur étude successive remplit les six volumes de son premier ouvrage, la *philosophie positive* à laquelle s'est bornée l'adhésion de M. Littré. Quelques années avant sa mort, il avait cru devoir compléter cette série par une septième catégorie que, sous le nom de *morale*, il consacrait à l'étude de phénomènes de l'ordre correspondant. Il se proposait d'écrire sous le nom de *morale positive* un ouvrage où, pour la première fois, la morale aurait été traitée en dehors de tout surnaturalisme et de toute métaphysique. Cet important travail est annoncé dans le *système de politique positive*. Une mort aussi prématurée que regrettable a empêché la réalisation de cette œuvre, sur laquelle Auguste Comte ne laissait qu'un plan ou esquisse manuscrite. Ce cadre a été scrupuleusement et remarquablement rempli par le successeur théorique d'Auguste Comte, M. Pierre Laffite, dans une magistrale exposition orale, qui a duré deux années.

La construction de l'édifice scientifique abstrait, d'après un mode surtout déductif, fut un de ces rêves présomptueux que notre espèce, encore trop peu consciente de ses forces, se complut à caresser pendant son adolescence. Elle ne parvint à édifier ainsi que la partie préliminaire de la mathématique, ou l'induction intervient d'une manière si spontanée que son rôle y reste souvent inaperçu. En faisant une part beaucoup plus large et avouée à l'observation, la science ancienne parvint aussi à des approximations assez remarquables sur les mouvements célestes, et elle ébaucha la physique.

Mais, par des motifs inexplicables avant la découverte de la loi

des trois états de Comte, et tout en nous laissant des données empiriques des plus précieuses sur l'art médical et l'art politique, la science abstraite des anciens dut se borner là. A peine, sous la pression des mêmes obstacles, et malgré le secours constant demandé aux prodigieux efforts du génie d'Aristote, l'humanité pût-elle franchir cette première étape scientifique, avant le seizième siècle de notre ère. Une application du mode d'investigation inductive suffisamment émancipée de théologisme et de métaphysique et qui aboutissait à la découverte du double mouvement de la terre, suffisait à assurer les succès ultérieurs de l'observation sur le mode purement déductif incapable d'aboutir le plus souvent à autre chose qu'à ce vain et ridicule verbiage dont Molière a fait finalement justice.

Le triomphe décisif de l'exploration inductive, seule assez appropriée à la faiblesse de l'intelligence humaine, a enfin permis à l'esprit humain, suffisamment émancipé, de constituer la science moderne et de l'étendre à toutes les catégories de phénomènes. M. Pasteur est justement frappé de l'excellence d'une méthode, qu'il proclame hautement la sienne, sans qu'il paraisse bien exactement fixé sur son appellation exacte. Nous l'entendons, dans son discours, la désigner tantôt sous le nom d'observation, tantôt sous celui d'expérience et aussi d'expérimentation. Les succès des savants modernes, ceux de M. Pasteur lui-même, tiennent bien moins à ce qu'ils ont expérimenté, qu'à ce qu'ils ont su condescendre à interroger les faits, au lieu de vouloir les déduire de principes absolus acceptés *à priori*. Mais on n'interroge les faits relatifs aux êtres étudiés que d'après les manifestations par lesquelles ces êtres peuvent être accessibles à nos sens. On n'expérimente pas, par exemple, sur des êtres qui, comme la plupart des astres, ne nous sont accessibles que par la vue. Appliquée à des corps vivants, l'expérimentation est forcément restreinte à des limites bien resserrées, en dehors desquelles, ou la vie a cessé, ou l'être interrogé accuse des phénomènes morbides qui masquent ou altèrent ceux qu'on désirait connaître. Bien certainement si les biologistes n'avaient eu, de la méthode inductive, que la seule expérimentation, M. Pasteur ne se serait pas illustré par son microscope. Ces classes d'infiniment petits doués de la vie dont il a fait sa spécialité seraient sans doute encore à découvrir.

La même méthode inductive, apanage essentiel de la science moderne, doit donc forcément transformer ses procédés d'investigation selon la nature des phénomènes à étudier. Nous devons précisément à Auguste Comte une étude philosophique approfondie de ces divers procédés d'investigation spontanément éclos sous la sagacité de divers investigateurs, d'après les nécessités même de leurs recherches. Pour la simple investigation chimique, les inappréciables travaux de M. Berthelot, nous ont appris avec quelle délicatesse infinie l'expérimentation doit être maniée, pour ne pas conduire à des réponses trop grossières. Auguste Compte signalait déjà ces précautions il y a près d'un demi-siècle.

Aussi, dès le domaine chimique, la méthode inductive a-t-elle dû subir une modification encore inconnue jusque-là dans l'histoire de la science. Il en est résulté l'artifice des nomenclatures qui doit surtout être étudié à cette source. Sans cet artifice, l'expérimentation proprement dite, qui reste essentiellement propre à la physique, eût été impuissante à débrouiller le chaos chimique. Certainement le chimiste expérimente encore; car c'est le propre de toute science supérieure d'avoir à faire usage, mais seulement dans des limites assez étroites, des méthodes propres aux sciences qui la précèdent dans l'échelle encyclopédique, tout en développant surtout la méthode qui lui est propre.

L'expérimentation, telle que la pratiquent avec tant de succès les physiciens et M. Pasteur, est loin d'avoir rendu à la biologie les services qu'avaient osé en espérer ceux qui, au préjudice moral de notre espèce, en ont le plus abusé. Il suffit, pour s'en convaincre, de voir la réprobation soulevée, au sein même des physiologistes actuels, par les excès des vivisecteurs. On s'étonnera à bon droit de voir M. Pasteur borner aux cinq noms suivants la liste des « vrais fondateurs » de la méthode scientifique : Archimède, Galilée, Pascal, Newton, Lavoisier. On s'expliquera difficilement que des hommes tels que Boerhaave, Linnée, Lamarck en soient exclus; à moins d'admettre comme M. Pasteur semblerait l'insinuer, qu'en dehors de cette limite extrême tracée par la chimie, toutes nos autres connaissances scientifiques ne soient que « des à peu près, sans grande portée. »

Cette exclusion serait d'autant plus singulière que c'est précisé-

ment aux confins de la biologie que M. Pasteur, en vrai savant allemand, ***Fachgelehrte*** (savant de compartiment) est allé choisir le compartiment où il trône. Or, c'est bien moins à l'expérimentation qu'à l'emploi de cette modification particulière de l'observation à laquelle Auguste Comte a donné le nom de ***méthode de comparaison*** que les biologistes, presque sans microscopes, ont dû la notion de ces infiniment petits organisés sur lesquels s'exerce présentement M. Pasteur.

Enfin, c'est à une autre modification du mode sous lequel les phénomènes sociaux avaient été observés avant lui, qu'Auguste Comte a dû de pouvoir enfin fonder la sociologie positive. C'est en sortant de l'observation purement statique des sociétés pour inaugurer leur observation dynamique, c'est-à-dire à l'état de mouvement, au lieu de l'état du repos, qu'Auguste Comte a dû la découverte de sa grande loi des trois états, acceptée par bien des penseurs compétents comme le fondement d'une sociologie vraiment positive. Véritable inventeur de la méthode, en même temps que créateur de la science correspondante, Auguste Comte a appelé la première ***méthode de filiation historique***, qu'il ne faut pas confondre avec ce que l'on a appelé ***critique historique***.

La sociologie ne serait pas près d'être fondée s'il eût fallu l'asseoir sur cette base expérimentale que M. Pasteur lui reproche de ne pas posséder. On sait ce que valent et ce qu'il reste de ces expérimentations sociologiques plus ou moins analogues à celle tentée au Paraguay par les Jésuites. Celles des deux dictatures napoléonniennes nous ont-elles coûté assez cher et nous ont-elles assez arriérés ?

En résumé, au-delà du premier échelon de l'échelle encyclopédique, la mathématique, ou l'emploi de la méthode déductive peut suffisamment prévaloir, la méthode inductive devient notre principal instrument d'investigation pour tous les autres échelons. Mais cette méthode n'y développe sa puissance qu'à la condition de s'y modifier progressivement pour s'adapter au degré de complication croissante des phénomènes. Comme conséquence de l'incomparable étude philosophique à laquelle il a soumis la série scientifique abstraite, Auguste Comte a dû dénommer chacune de ces modifications successives de la méthode inductive. Conservant les

noms qu'il a trouvés établis et en en créant là où ils manquaient, il regarde l'astronomie comme ayant pour méthode caractéristique l'observation simple, la physique comme caractérisée par l'expérimentation, la chimie comme recourant surtout à l'artifice des nomenclatures, la biologie comme devant ses principales acquisitions à la méthode comparative, et, enfin la sociologie comme constituée par cette modification de l'observation à laquelle il a appliqué le nom de filiation historique.

Ajoutons ici, pour compléter l'ensemble des résultats les plus essentiels dus à cette étude philosophique de la science instituée par le fondateur du positivisme, que, précisant un aperçu spontané de la raison générale, Auguste Comte établit expressément que le degré de précision des prévisions scientifiques sera forcément en raison inverse du degré d'élévation sur l'échelle encyclopédique de la science correspondante. Si l'astronome prédit à la seconde, le sociologue ne pourra pas toujours répondre du siècle. Si c'est ce qu'entend M. Pasteur quand il parle d'*à peu près* pour les prévisions d'un ordre supérieur aux siennes, il a raison. Le moindre candidat au baccalauréat ès-sciences eût pu exprimer la même idée, en meilleurs termes, pour peu qu'il eût eu la chance de rencontrer parmi ses professeurs, un homme ayant lu quelques pages positivistes. Mais de là à nier toute *portée* aux spéculations d'ordre supérieur, il y a loin.

Après avoir fait passer aussi rapidement que possible sous les yeux du lecteur ces principaux résultats de l'examen philosophique de l'ensemble de la science accompli par le positivisme, je n'aurai, je l'espère, pas de peine à fixer la vraie portée de la singulière et verbeuse argumentation par laquelle M. Pasteur prétend dénier à Auguste Comte toute valeur comme penseur. Quant à sa valeur morale, il n'y a pas même à en parler; car ce serait surtout celle de M. Littré qui aurait contribué, selon lui, au succès de la doctrine.

On peut voir nettement maintenant à quoi se réduit cet argument formidable et finalement unique invoqué par le nouvel académicien pour proclamer le résultat de ses propres recherches si supérieur à celui des travaux de Comte, et malheureusement de bien d'autres aussi. C'est que ses recherches sont basées sur l'expéri-

mentation et les autres non. N'est-ce pas le langage affolé d'orgueil d'un homme qui, parvenu au troisième échelon d'une échelle qui en aurait sept, prétendrait s'être élevé bien plus haut que ceux arrivés au sixième et au septième; et cela parce que l'échelon atteint par lui est le TROISIÈME! N'avais-je pas raison, lorsque je disais plus haut que, mieux au courant des travaux d'Auguste Comte, et mis ainsi à même de connaître sa définition, seule scientifiquement acceptable du matérialisme, M. Pasteur eût donné une autre contexture à son argumentation contre le positivisme, ne fût-ce que par la crainte de prêter le flanc à une accusation de grotesque matérialisme. Ou, peut-être, ce qui eût été mieux pour sa réputation de savant utile, ne se fût-il pas prêté à cette tentative de dénigrement basée sur l'autorité de son nom. Cette tentative, grâce à la si fine ironie de M. Renan, digne continuateur de nos grands hommes du XVIIIe siècle, ayant au moins le courage de douter, si la force de croire leur manquait encore, cette tentative, dis-je, est tombée dans le ridicule. Elle n'a pas tourné plus à la gloire du savant qu'au profit de ceux qui espéraient exploiter son nom.

Quant au positivisme, la nouvelle critique contre lui mise dans une bouche supposée autorisée ne saurait plus le toucher qu'un jugement sur les couleurs porté par un aveugle, dont elle a juste la valeur, comme je viens d'essayer de le démontrer.

Que l'on me permette encore un mot, puisque l'occasion s'en présente, avant de clore cette appréciation déjà trop longue. Ce n'est pas sans un sentiment de pénible étonnement que plusieurs personnes, qui suivent avec intérêt le mouvement scientifique, entendent chaque jour exalter les travaux de M. Pasteur, sans que jamais encore que je sache, ni lui ni aucun de ses admirateurs aient songé à rapporter à son véritable auteur l'origine de pareilles recherches. M. Pasteur ne fait en effet, que poursuivre une voie ouverte par Raspail avec une préparation cosmologique nullement inférieure et des études biologiques autrement profondes et complètes. Seuls l'outillage et les appuis officiels firent aussi complètement défaut à Raspail qu'ils furent prodigués à son continuateur. Et cependant, à une génération d'intervalle, ce dernier arrivait à rééditer, aux applaudissements du monde officiel, à peu près les

mêmes théories accueillies par les rires et le sarcasme du même monde.

Si les méditations du vieux savant n'ont pas été perdues pour son jeune continuateur, puisse celui-ci éviter les écueils sur lesquels est venue échouer une carrière théorique à laquelle Auguste Comte ne dédaigna pas d'assigner la plus haute destination. Le savant tribun ne sut, malheureusement pour sa tâche théorique, pas assez apprécier la profonde sagesse du grand principe positiviste de la séparation de la théorie et de la pratique. Il voulut être à la fois savant, grand commerçant et homme politique. Après avoir été longtemps pauvre, il mourut riche, très riche et comblé des marques de la confiance et des sympathies populaires. Mais, au profond regret de ceux qui avaient espéré en Raspail le grand législateur biologiste, le savant aurait été étouffé sous les agitations et les préoccupations de la vie pratique.

Si M. Pasteur ne sait pas assez mûrir la sévère leçon de ce grand avortement théorique, il pourrait bien mourir moins riche, moins honoré et surtout moins chéri du peuple que ne le fut son maître, sans toutefois laisser une mémoire de savant plus stable. Il ne faudrait pas beaucoup d'abus de son nom de la nature de celui que je viens d'examiner pour que le savant s'en trouvât notablement effacé. M. Pasteur vient de nous dire assez clairement qu'il n'est que physicien; qu'il sache se borner à la tâche utile qu'il a su se donner dans cette voie, où il peut être assuré qu'on lui sera reconnaissant des services rendus.

A. Hadery.

# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

### DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*)

*L. controversus Fr.* — Chapeau de 2-3 décimètres de diamètre, dur, floconneux, glabrescent, visqueux, blanchâtre*, zôné de pourpre sanguin;* marge d'abord enroulée, cotonneuse. Stipe épais, strié en haut, blanc. Lait *blanc*, âcre. Lames très serrées, d'abord blanches puis incarnat ou lilas. Odeur de raves.

Dans les forêts en automne.

*L. pargamenus Fr.*— Chapeau coriace, élastique, flexueux, convexe puis plan, *glabre,* blanc, jaunâtre à la fin. Lait blanc, âcre. Lames serrées, étroites, blanches puis jaune paille. Stipe plein, mou à l'intérieur, blanc, glabre, *atténué à la base.*

Dans les forêts. Eté, automne.

*L. piperatus Fr.* — Chapeau compact, plan puis en *entonnoir*, blanc. Lames serrées, décurrentes, blanches, à peine un peu jaunâtres. Lait blanc, âcre. Stipe court et épais, lisse, blanc et pruineux.

Dans les forêts. Eté, automne.

*L. deliciosus Fr.* — Chapeau charnu, ombiliqué, visqueux, *orangé* ou rouge-brique, élégamment zôné, devenant à la fin verdâtre, écailleux. Stipe devenant creux, orangé pâle, taché. Lait et chair orangés puis verdâtres. Saveur amère puis douce. Lames orangées verdissant.

Dans les forêts de sapins en automne.

*L. pallidus Pers.* — Chapeau ombiliqué, glabre, visqueux, couleur *café au lait*, bosselé ; marge enroulée. Lait blanc, insipide. Lames blanchâtres, serrées.

Dans les forêts en automne.

*L. volemus Fr.* — Chapeau charnu, rigide, dur, jaune fauve, sec, atteignant 15 centimètres de diamètre. Lames serrées, blanc-jaunâtre. Lait blanc, abondant, doux. Stipe solide, dur, pruineux, fauve-pâle.

Eté, automne. Excellent aliment.

*L. mitissimus Fr.* — Chapeau d'abord papillé, puis déprimé, petit (3-8 centimètres), brique clair. Lait abondant blanc. Lames serrées plus pâles. Stipe creux à la fin, lisse, glabre, de même couleur que le chapeau.

Dans les bois à la fin de l'automne.

*L. subdulcis Fr.* — Chapeau mince, mamelonné, roux. Lait blanc. Chair rouge, douceâtre. Lames serrées, roux pâle. Stipe concolore, pruineux.

Commun dans toutes les forêts. Eté, automne.

*L. camphoratus Bull.*— Chapeau charnu, convexe puis déprimé, peu zôné, *rouge-chatain*. Chair molle, rougeâtre, à odeur de foin lorsqu'elle est sèche. Lait blanc. Lames serrées, rougeâtres-sâles. Stipe plein, spongieux, allongé concolore.

Dans les forêts herbeuses. Automne.

*L. scrobiculatus Sc.* — Chapeau charnu, à la fin déprimé, jaune ochracé, visqueux, marge tomenteuse, enroulée. Lait blanc, devenant sulfurin au contact de l'air. Lames serrées, blanchâtres. Stipe gros, jaunâtre avec des taches blanches en creux.

Bois de sapins. Eté et automne.

*L. torminosus Sch.* — Chapeau charnu, mou, déprimé, jaune pâle ou rosé, peu zôné, marge enroulée blanche et *laineuse*. Lait

blanc. Lames blanchâtres. Stipe épais, plein puis creux, plus pâle que le chapeau.

Lieux herbeux. Eté et automne.

*L. turpis Fr.* — Chapeau solide, déprimé, visqueux, olive pâle, taché de noir et de vert ou zôné. Marge enroulée, cotonneuse. Chair blanche puis rousse. Lait blanc. Lames serrées, blanchâtres, se tachant de brun. Stipe plein, dur, plus pâle que le chapeau.

*L. fascinans Fr.* — Chapeau mince, déprimé, lisse, visqueux par l'humide, brun-rougeâtre; glabre, excepté à la marge qui est pubescente. Lait blanc devenant très âcre. Lames jaunâtres dont quelques-unes fourchues. Stipe fragile, creux, renflé à la base.

Prés et bruyères. Eté, automne.

*L. insulsus Fr.* — Chapeau fragile, ombiliqué, ondulé, lisse, visqueux, à zônes rousses peu apparentes; pellicule du chapeau séparable. Chair jaunâtre. Lait blanc devenant fauve. Lames blanches puis jaunâtres. Stipe à la fin creux, dur, blanchâtre.

Clairières des bois. Eté, automne.

*L. zonarius Bull.* — Chapeau déprimé, lisse, glabre, orangé, élégamment zôné. Marge longtemps enroulée et pubescente. Lait blanc. Lames blanchâtres. Stipe ferme, plein, atténué en bas, glabre, sec, blanc un peu jaunâtre.

Sentiers et clairières des bois herbeux. Eté, automne.

*L. blennius Fr.* — Chapeau gris-verdâtre, déprimé, zôné, glutineux; marge enroulée, plus pâle. Lait blanc. Lames serrées, blanches, tachées de cendré. Stipe lisse, visqueux, olivâtre pâle.

Bois de hêtre. Eté, automne.

*L. uvidus Fr.* — Chapeau déprimé, visqueux, livide. Lait et chair blancs, devenant lilas. Lames blanches se tachant de violet par le toucher. Stipe pourvu de petites fossettes, visqueux, creux, jaune pâle.

Bois humide. Eté automne.

*L. pyrogalus* Fr. — Chapeau déprimé à surface raboteuse, glabre, un peu zôné, cendré puis jaunâtre. Chair grumeleuse. Lait blanc. Lames ochracées. Stipe creux, atténué en bas, grisâtre.

Dans les bois. Eté, automne.

*L. plumbeus* Fr. — Chapeau grand (1-2 décimètres), compact, en entonnoir, sec, couleur de fumée puis brun-noir. Lames serrées, blanches, puis jaunâtres. Lait blanc. Stipe plein, gros, gris.

Sous les sapins. Eté, automne.

*L. acris* Fr. — Chapeau charnu, irrégulier, peu zôné, fuligineux, taché. Lait blanc. rougissant. Lames devenant jaune-rougeâtre. Stipe plein, puis creux, courbé, fragile, pâle.

Bois en été et automne.

*L. chrysorheus.* Fr. — Chapeau déprimé, jaune-incarnat. Chair et lait blancs prenant à la cassure une teinte jaune soufre, âcre. Lames blanchâtres. Stipe long, creux, pruineux, blanc puis taché de roux.

Bois. Eté, automne.

*L. vellereus* Fr. — Chapeau compact, en entonnoir, grand (1-2 décimètres), blanc, finement velouté. Chair et lait blancs. Lames pâles, blanchâtres. Stipe court, plein, blanc, velouté.

Commun dans tous les bois. Eté, automne.

*L. theiogalus* Fr. — Chapeau convexe puis déprimé (4-7 cent.), visqueux, roux-fauve, zôné. Lait blanc puis sulfurin. Lames d'un jaune-roux. Stipe plein puis creux, lisse, roussâtre.

Sous les sapins. Eté, automne.

*L. vietus* Fr. — Chapeau ombiliqué, lisse, visqueux, incarnat ou livide, pâlissant par le sec. Lait blanc puis grisâtre, à la fin âcre. Lames blanchâtres. Stipe plein puis creux, lisse, glabre, grisâtre.

Eté, automne, dans les forêts.

*L. rufus Fr.*— Chapeau déprimé, sec, floconneux, soyeux, roux-brun, marge enroulée, subtomenteuse. Lait blanc, âcre, brûlant. Lames rousses. Stipe plus pâle que le chapeau, blanc, pubescent à la base. Très vénéneux.

Sous les sapins. Automne.

*L. mammosus Fr.* — Chapeau ayant un petit mamelon au centre, sec, tomenteux, gris-brun ; marge blanche, pubescente. Lait blanc. Lames blanchâtres puis rouillées. Stipe à la fin creux, pubescent, blanc.

Dans les bois (surtout de bouleaux). Eté, automne.

*L. fuliginosus Fr.* — Chapeau déprimé, couleur de cuir, couvert d'une pruine fuligineuse. Chair blanche devenant rosée puis jaunâtre à l'air. Lait blanc. Lames blanches puis jaunâtres. Stipe spongieux, blanchâtre ou cendré.

Bords de bois. Eté et automne.

*L. serifluus Fr.* — Chapeau convexe puis déprimé, sec, glabre, brun-fauve. Chair roussâtre. Lait blanc ayant l'apparence de serum. Lames roussâtres serrées. Stipe plein, souvent courbé, brique ou fauve pâle.

Dans les bois. Eté, automne.

(*A suivre.*)

## CONCOURS DE POÉSIE

Sur la demande de la municipalité de Lons-le-Saunier, la Société d'émulation du Jura met au concours un poème en l'honneur de Rouget de l'Isle.

Conditions :

1° L'œuvre sera lue immédiatement avant que la statue soit dépouillée de son voile qui tombera ensuite au chant de la Marseillaise.

2° Le poème ne devra pas dépasser 50 vers.

3° Une médaille d'or de 300 francs offerte par moitié par la ville de Lons-le-Saunier et la Société d'émulation du Jura sera attribuée à l'auteur de l'œuvre couronnée et il sera en outre décerné deux mentions honorables.

4° Les concurrents devront adresser leurs manuscrits avant le 31 juillet *au Président de la Société d'émulation du Jura à Lons-le-Saunier.*

N.-B. Les manuscrits ne devront porter qu'une devise qui sera répétée sur une enveloppe renfermant le nom de l'auteur.

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## Les réserves de combustibles

Il est une question qui s'impose toujours aux études et aux observations des économistes et des industriels, et le débat reste constamment ouvert, parce qu'on ne saurait lui donner une solution certaine et précise.

La houille, qui est l'agent le plus actif de la civilisation moderne, se consomme chaque jour dans des proportions de plus en plus grandes et ne se reproduit pas, tout au moins d'une façon appréciable; il arrivera donc un moment où elle fera défaut aux générations à venir.

En ce qui concerne la Grande-Bretagne, M. Richard Meade, conservateur-adjoint des documents statistiques relatifs à l'exploitation des

mines, vient de publier un volume qui fournit d'intéressantes données sur la durée probable de la richesse houillère du pays.

D'après l'inventaire dressé par la commission royale des mines, les gisements de charbon dans le Royaume-Uni comprennent une étendue de 7,876 milles carrés et contenaient, en 1880, 135,288,613,038 tonnes de houille qui, en prenant pour base la consommation de 1880, ne seraient épuisées que dans 920 années.

Cela ne revient pas à dire, à coup sûr, que toutes les mines ont cette longue production assurée : quelques-unes d'entre elles n'ont à ce moment que quelques années d'existence devant elles, leurs gîtes sont épuisés, sans que de nouvelles recherches leur aient permis, soit en profondeur, soit en surface, de déplacer leur extraction ; d'autres, au contraire, comme celles du district de Bristol, auraient, en prenant pour base la production des dix dernières années, une marge de travail de plus de 5,000 années ; les mines du Pays de Galles pourraient maintenir leur extraction au niveau actuel pendant plus de 2,000 années.

Il y a lieu, toutefois, de croire que la moyenne précitée tendrait à s'établir, parce que les mines en activité devraient combler les vides des mines épuisées.

La Grande-Bretagne peut donc compter, d'après la richesse connue de ses houillères, qu'elle trouvera pendant dix siècles encore, le charbon nécessaire à son industrie et à son commerce d'exportation.

Si l'on se reporte à un siècle en arrière, et si l'on songe aux immenses progrès qui ont été réalisés pendant cette période, si l'on admet que les progrès s'engendrent les uns les autres parce qu'ils découlent d'une connaisance plus complète des forces et des lois de la nature, on peut être sans inquiétude sur le sort de nos descendants, même si nous ne leur transmettons que des houillères épuisées.

A ce moment, il est très probable que l'on aura su utiliser toutes les forces encore inactives de la nature.

Notre civilisation est heureuse de tirer parti de la chaleur recueillie et accumulée dans les gisements de houille; la civilisation plus avancée des siècles futurs saura sans doute utiliser directement la chaleur solaire, peut-être même en perfectionnant dans les plus grandes proportions les appareils de MM. Mouchot et E. Pifre dont les essais sont déjà très probants.

L'électricité, dont les progrès ont été considérables dans ces dernières années, dont les lois sont étudiées et chaque jour mieux connues, paraît devoir être une des principales ressources de l'avenir, comme agent de force, de chaleur et de lumière. L'identité des phénomènes physiques et des calculs applicables à la chaleur et à l'électricité, ouvre, sur l'avenir des vues extrêmement importantes au point de vue des découvertes de premier ordre dont l'avenir pourra tirer parti.

En attendant ces véritables transformations qui devront correspondre aux progrès des sciences pures et appliquées, le génie moderne fait œuvre utile en s'appliquant à découvrir de nouveaux gisements de houille. Lors même que l'heure de l'exploitation de ces nouvelles mines n'est pas arrivée à cause de leur situation géographique ou topographique, on n'en augmente pas moins les réserves de l'avenir, parce que ces mines embryonnaires sont destinées fatalement à grouper autour d'elles des centres de consommation et à favoriser l'établissement des voies de communication qui les rattacheraient aux grandes voies de communication.

D'ailleurs, le perfectionnement des procédés industriels tend chaque jour à réduire la quantité de combustible nécessaire pour obtenir un résultat donné.

Le rapport de M. Mende nous fournit un exemple frappant : il expose qu'en Angleterre avant 1780, il fallait 7 tonnes de charbon pour produire une tonne de fontes; dans l'espace de 10 ans, cette quantité fut abaissée à 6 tonnes, et au commencement de ce siècle elle n'était plus que de 5 tonnes.

Le progrès ne s'est pas arrêté depuis lors, car en 1873, lorsque la consommation du charbon dépassa un moment la force de production, le comité de la Chambre des communes chargé d'une enquête sur les moyens de diminuer la consommation houillère, constata qu'on ne dépensait plus que 3 tonnes de combustible pour une tonne de fonte et en 1880 cette quantité a été encore réduite et n'a plus été que de 2 tonnes 3 cowetts 3.

Cette réduction à 3 tonnes et 3 cowetts 3 a procuré pour la production de la fonte de 1880, une économie de 6,265,070 tonnes.

L'épuisement des stoks de charbons non-seulement ne saurait éveiller la moindre inquiétude pour la génération présente, mais en-

core ne saurait provoquer le regret de gaspiller le fonds de nos descendants auquel notre siècle lègue un immense héritage de travaux scientifiques et de découvertes qui sont le point de départ des grandes transformations dont ils sont appelés à bénéficier.

N. H.

---

## De l'ensilage des Plantes fourragères

(*Suite et fin.*)

Le but de l'ensilage est de pouvoir conserver durant six mois, un an et même plus, un fourrage, tel que le maïs, qu'on ne pourrait servir au bétail que passagèrement et en vert. Relativement aux autres fourrages, foin, luzerne, feuilles de mûrier, etc., il fournit un moyen sûr de soustraire leur troisième coupe, ou regain, à l'action détériorante de la pluie et des brouillards. La méthode à suivre pour l'ensilage de ces dernières récoltes ne diffère pas de celle adoptée pour le maïs ; seulement, il n'est pas nécessaire de les passer au hache-paille ; le char suit les faucheurs ; l'herbe récemment coupée, encore humide de la pluie, du brouillard et de la rosée, est jetée dans le silo, convenablement stratifiée et fortement tassée et comprimée, ainsi qu'il a été prescrit plus haut.

Le hachage du maïs n'est même pas, à la rigueur, indispensable pour assurer sa conservation, et on peut s'en abstenir, lorsque les bras manquent ou sont employés à des travaux plus inpérieux ou lorsque tout autre cause y met obstacle. Dans ce cas, on dépose dans le silo les tiges dans toute leur longueur ; aucune ne doit rester en travers ; les couches superposées horizontalement les unes sur les autres ; couverture et chargement faits dans les conditions indiquées. Le hachage est reporté au moment de l'ouverture du silo, et le maïs employé à l'alimentation du bétail.

Le maïs gagne en valeur nutritive par son séjour dans le silo. Il y aurait certes de l'exagération à prétendre qu'il rivalise avec le foin et la luzerne, et qu'il en possède les qualités ; mais on peut affirmer, et l'affirmation est démontrée par l'expérience acquise, que, même employé seul, il maintient les bêtes qui s'en nourrissent en bonne santé et les pousse même à un état de graisse très satisfaisant.

Plusieurs écrivains qui font autorité, Georges Ville et autres, ont démontré que la cellulose des végétaux qui est insoluble dans ces végétaux restés à l'état naturel, devient soluble et assimilable chez ces mêmes végétaux, dans la proportion de la moitié, lorsque, concentrés dans le silo, ils ont subi la fermentation alcoolique. L'ensilage a donc pour effet d'augmenter la valeur alimentaire des plantes. L'entrain, la gloutonnerie avec laquelle les animaux les dévorent, au moment des repas, est un témoignage non équivoque de l'assertion.

C'est d'après ces données, que l'ensilage a été employé pour utiliser les résidus, les débris des plantes potagères et de celles que l'on a laissées grainer, tels que les tiges de sainfoin, de luzerne, etc., qui, rejetées comme fourrage, à cause de leur dureté, étaient mises au fumier. Ces tiges, passées au hache paille, et ensilées concurremment avec des plantes vertes, se ramollissent et s'améliorent en s'imprégnant des sucs qu'elles empruntent aux plantes avec lesquelles elles sont stratifiées dans la proprtion d'un cinquième environ.

L'agriculture peut également avoir recours à l'ensilage pour conserver les récoltes dérobées, seigle, orge, etc., lorsqu'elles sont fauchées en vert; leur culture s'harmonisant parfaitement avec celle du maïs et contribuant à augmenter la provision du fourrage, qui n'est jamais en excès.

Il nous reste à faire connaître la manière dont les silos sont construits : les uns sont en terre, les autres en maçonnerie. Pour mettre ceux-ci à couvert, on les place sous de vrais hangars, dont l'étendue en détermine les dimensions, à savoir : 2 mètres environ de hauteur sur 2 mètres 50 cent. de largeur; on doit donner à leur intérieur la forme elliptique en arrondissant les deux extrémités, afin de supprimer les angles, dans lesquels la compression ne s'effectuerait qu'imparfaitement, quelque soin qu'on apportât à l'opérer.

L'ouverture de service, placée à celle des extrémités dont l'accès est le plus facile, est soigneusement murée au moment de l'ensilage, et n'est démurée qu'au moment où le silo est attaqué, il doit l'être par tranches verticales comprenant toute la hauteur, plus ou moins épaisses suivant la ration exigée par l'importance du bétail, ration que le bouvier porte chaque jour à la crèche dans de grandes corbeilles.

Les murs des silos doivent avoir une épaisseur de 50 centimètres

pour qu'ils puissent résister à la poussée du chargement dont le poids est, on l'a vu plus haut, considérable.

Le silo en terre doit être établi à proximité de la ferme, dans un lieu où le terrain présente une certaine élévation ; sa forme et ses dimensions ne diffèrent pas de celles du silo en maçonnerie. L'ouverture placée sur un des côtés, à un point déclive, doit être maçonnée et murée.

Tels sont les enseignements qui se dégagent d'une pratique de dix ans et qui ne laissent aucun doute sur les avantages qu'elle offre dans une ferme où un certain nombre de bêtes à cornes, bien entretenues, doivent rendre avec libéralité en travail, en chair et en fumier l'équivalent de la nourriture qui leur est fournie et dont l'ensilage contribue puissamment à assurer l'abondance.

Dans l'exposé que je viens de faire, je n'ai rien mis de mon propre fonds ; je n'ai fait que recueillir les renseignements que me donnait le modeste agriculteur dont je visitais le domaine et répéter ses paroles mêmes.

(*Bulletin de la Société d'agriculture de Vaucluse.*)

---

## Quelle est la meilleure époque pour récolter le foin?

Le temps de récolter les foins approchant et chacun n'étant pas d'accord sur le meilleur moment pour les couper, je me suis permis de poser la question ci-dessus ; invitant les agronomes compétants à bien vouloir émettre leurs idées sur ce sujet. Comme notre pays fournit principalement du bétail, et par le bétail du lait, du beurre, du fromage, etc. Il serait bon d'être basé sur les données sûres, pour savoir quand nous devons faucher nos foins, pour en retirer le meilleur produit.

En deux mots j'assayerai de donner mon avis sur ce sujet.

Le meilleur moment pour faucher et récolter les foins, à mon avis, c'est celui où les plantes sont en pleine floraison. Seulement ici comme en tout ce qui a rapport à l'agriculture il ne peut y avoir de données précises, et il est nécessaire que l'agriculteur ait beaucoup de jugement, et surtout un esprit d'observation suivi.

Par exemple, l'on ne devra pas faucher une esparcette, lors même qu'elle serait en pleine fleur, si le temps est pluvieux et cela pour deux causes ; l'une, c'est que le foin fauché se détériore beaucoup plus que celui qui est encore sur pied ; l'autre, c'est qu'en fauchant un champ de sainfoin par un temps pluvieux, l'ont court le risque de voir cette

plante périr par excès d'humidité. Si après avoir fauché un sainfoin il survient plusieurs jours de pluie, l'eau pénètre dans le tuyau de la plante, ouvert par le fauchage et finit par l'altérer pour ensuite la faire périr. Il est donc essentiel de faucher et récolter les foins par un beau temps et le plus rapidement possible. L'on entend souvent les agriculteurs dire lorsqu'ils commencent à faner : Le foin est trop tendre, il diminue beaucoup en séchant; puis l'on suspend le fauchage pour quelques jours en attendant que le foin durcisse. C'est là une grave erreur. Il faut nécessairement que les premiers foins fauchés soient tendres, pour que les derniers ne soient pas trop durs. Si l'on tient compte que 80 à 90 kil. de foin fanés en pleine floraison équivalent à 112 et 120 kilog. fauchés après floraison, l'on arrive à trouver que deux chars des premiers en valent trois du second, sans compter qu'il y aura beaucoup plus de regains là où le foin aura été fauché le premier. Il y a donc tout avantage à faner de bonne heure, soit quand les prairies sont en pleine floraison.

Pour avoir du foin de première qualité, il est essentiel qu'il ne reçoive ni pluie ni rosée, pour cela il faut mettre en tas chaque soir, le foin coupé le matin. Quand après une journée chaude, le foin est aux trois quarts sec et qu'il reste étendu la nuit, si la rosée est forte, il s'humecte fortement, et lorsque les premiers rayons du soleil viennent évaporer cette humidité, en s'évaporant, elle enlève une partie des sucs de la plante, principalement l'arôme du foin. C'est ce qui explique cette bonne odeur que l'on sent après la pluie, lorsque le soleil commence à se montrer. Un autre avantage résultant du fanage opéré de bonne heure, c'est que le regain peut aussi se faucher plus tôt, par le fait qu'il est plus mûr; et chacun sait que pour le regain il ne faut pas renvoyer en automne où les jours devenant courts, il est très-difficile à sécher, ce qui oblige de le manipuler pendant plusieurs jours et lui enlève la majeur partie des feuilles et partant la qualité.

*(Journal d'agriculture suisse).*

---

**Avis.** — Un membre de notre Société, M. Virgile Roussel-Galle, de Port-Lesney, vient d'obtenir, au concours de Champagnole, la médaille d'argent de l'industrie laitière pour son fourneau de fromagerie avec foyer économique. — Dans le prochain Bulletin nous reproduirons le cliché de ce nouvel appareil de chauffage, et nous en donnerons la description. Voici, en attendant, l'extrait d'une lettre du président de la fromagerie de Montbarrey, qui en fait connaître les principaux avantages :

« Il y a beaucoup de tirage et pas de fumée du tout. On y brûle toute espèce de bois, mais surtout des fagots. Il y a certainement un tiers d'économie de combustible, si ce n'est pas davantage. » J. P.

---

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# CONTRIBUTION
# A L'HISTOIRE DE L'INSTRUCTION PRIMAIRE
## EN FRANCHE-COMTÉ
### Marchés conclus par des communes rurales avec des maîtres et des maîtresses d'école
### (1633-1790)

Communiqué par M. B. Prost

(*Fin*).

« L'an mil sept cent quatre-vingt-six, le treizième may, après midy, sur la place publique de Doucier (1), furent présents Jean-Etienne Roux et Julien Bailly, les deux eschevins en exercice de la communauté de Doucier, assistés de Claude-Henry Monnier..... (suivent 36 noms), tous habitans des villages de Doucier, Chambly, Collondon et Grande-Chiette (2), représentant et composant ensemble la paroisse dud. Doucier, d'une part, et Claude-Marie Jannin, d'Annières, paroisse de Rothonay (3), d'autre part, lesquelles parties ont fait les marchefs et conventions que s'ensuivent, sçavoir que led. Jannin promet et s'oblige de servir dans la paroisse de Doucier en qualité de recteur d'école, et d'y bien remplir ses fonctions, au gré et contentement du sieur vicaire et des habitans, comme s'ensuit : 1° Ledit Jannin s'oblige de répondre et chanter tous les offices qui se feront pour le service de ladite paroisse, les dimanches, festes et autres solemnels *(sic)*, et autres tous les offices que le sieur vicaire sera obligé de faire tant pour acquittement de fondations que pour messes d'enterrement et au-

(1) *Doucier*, commune du canton de Clairvaux.

(2) *Chambly, Collondon*, sections de la commune de Doucier. — *Les Grandes-Chiettes*, section de la commune de *Denezières*, canton de Saint-Laurent.

(3) *Asnières*, granges dépendant de la commune de *Rothonay*, canton d'Orgelet.

tres; 2° il sera obligé de sonner tous les coups de la messe de paroisse à des heures réglées qui luy seront indiquées par ledit sieur vicaire, et pour les morts, c'est-à-dire trois coups par chaque personne décédée, lorsqu'il en sera requis; plus l'angélus, matin, midy et soir, et aura soin, chaque fois, d'allumer la lampe de l'église; 3° il assistera ledit sieur vicaire en chef dans toutes les fonctions de son ministère, tant pour l'administration du baptême que célébration du mariage, pour laquelle il sera obligé de chanter la messe, lorsqu'il en sera requis; 4° il s'oblige de bien et deument soigner les écoliers qui luy seront confiés, tant pour la piété que pour la doctrine, et de tenir régulièrement la classe tous les jours, matin et soir, pendant toute l'année, sans qu'il puisse s'en absenter, pour quelque prétexte que ce soit, ny commettre d'autres à sa place pour enseigner, sans la participation et permission du sieur vicaire, qui verra par luy-même si la chose est nécessaire. Le présent marchef prendra son commencement au présent jour et durera pendant six ans et finira à pareil jour, moyennant la somme de cent cinquante-neuf livres, monnoye du royaume, annuellement, que les eschevins de chacune desdites communautés luy payeront en deux termes et payemens égaux, sçavoir le premier au quatorze septembre, et l'autre au quatorze may de chaque année, à peine d'intérêts et dépens; sur quoy ledit Jannin sera tenu et obligé de se procurer un logement à ses frais. Promettent lesdits habitants et communautés de Doucier, Chambly, Collondon et Grande-Chiette de payer audit Jannin, recteur d'école, par chaque mois et par écolier, sçavoir cinq sols pour ceux qui commencent à lire, six sols pour ceux qui commencent ou apprennent à écrire et lire, et sept sols pour ceux qui apprennent le chiffre et le plain-chant. Que celle des parties qui le voudra pourra discéder du présent marchef au bout des trois premières années, à charge à celle qui en voudra profiter d'en avertir l'autre trois mois auparavant. Ainsy le tout a été stipulé, convenu et arrêté entre lesdites parties. Pour sûreté de quoy, elles ont chacune à leur égard respectivement soumis et obligé tous leurs biens, sous le scel du Roy, et spécialement lesdites communautés, les biens et revenus d'icelles, en renonceant à toutes exceptions contraires. Fait, lu et passé les an, jour et mois susdits, par devant Jean-François Per-

renet, notaire royal à Marigny (1), en présence du sieur François-Damien Nabothe, prêtre, vicaire audit Doucier, et de Jean-Baptiste Jacquot, demeurant au Villard (2), rencontré audit Doucier, les deux témoins requis et soussignés avec ceux des comparants qui savent écrire, les autres étant illitérés de ce interpellés. » Suivent les signatures au nombre de 27, y compris celles du notaire, du maître d'école et des deux témoins.

Homologation de l'intendant, datée du 18 juillet 1786 (3).

Tels sont les principaux types de marchés conclus, au XVIII<sup>e</sup> siècle, entre les communes rurales et des maîtres d'école. Il me reste maintenant à faire connaître les traités du même genre relatifs aux maîtresses d'école.

Le premier que j'aie rencontré jusqu'à présent porte la date de 1780. Je l'ai publié ailleurs. Un autre marché, en date de 1789, entre dans d'intéressants détails :

« Entre les habitans et communauté de Sellières (4), représentés par nous soussignés, Charles Daloz et Charles Vauvilley, leurs échevins en exercice, agissants ici en vertu de délibération des conseil et notables dudit Sellières, en datte du 8 novembre courant, d'une part et demoiselle Thérèse Petitbenoit, rectrice d'école audit lieu, aussi soussignée, d'autre part, a été convenu ce qui suit. Premièrement, ladite damoiselle Petitbenoit s'oblige de faire les fonctions de rectrice d'école audit Sellières, comme elle les a déjà faites dès le mois de novembre dernier mil sept cent quatre-vingt-huit, et recevra à son école toutes les petites filles dudit lieu qui lui seront envoyées, pour leur enseigner à lire, écrire, calculer et même tricoter, etc., chacune selon leur capacité. — 2° Son école sera ouverte à sept heures du matin dès la Toussaint à Pâques, et à six heures du matin dès Pâques à la Toussaint.

(1) *Marigny*, commune du canton de Clairvaux.

(2) *Villard-sur-l'Ain*. même canton.

(3) *Archives du Jura*. Série C. n° 147.

(4) *Sellières*, chef-lieu de canton de l'arrondissement de Lons-le-Saunier.

La rentrée de l'après-midi se fera à une heure en hyver et à deux heures en été. — 3° La durée de chaque classe sera d'environ quatre heures, pendant lesquelles elle fera réciter deux leçons à chacune de ses écolières, dont l'une sur des écritures à main pour celles qui en seront capables, et l'autre sur un bon livre ; et ne souffrira dans la classe aucun livre tant soit peu suspect. — 4° Elle conduira ses écolières à la messe tous les jours de classe, et aura soin de veiller à ce qu'elles ayent leurs livres à la main pour y lire quelques prières, et que celles qui ne sauront pas lire ayent, s'il se peut, des chapelets. Elles iront à la messe deux à deux, et en reviendront de même ; et ce sera à une des messes qui sera annoncée par les cloches de la paroisse. — 5° Elle leur enseignera les prières du matin et du soir, comme elles sont dans le catéchisme du diocèse, et les leur fera faire à tour, à la fin de chaque classe. Elle leur fera aussi réciter à chacune un chapitre du catéchisme, deux fois par semaine, à savoir les mardi et samedi. — 6° Enfin elle veillera autant qu'elle pourra sur leur conduite, et procurera de tout son possible leur bonne éducation. — 7° Pour rétribution de tous ces services, il lui sera payé annuellement, pendant la durée des présentes conventions, la somme de quatre-vingt livres par la communauté dudit Sellières, au premier novembre de chaque année, et dont le premier terme est déjà échu dès la Toussaint de la présente année. — 8° Il lui sera en outre payé par les parents des écolières qui lui seront envoyées, sçavoir cinq sous par mois pour celles qui n'écrivent pas encore, et six sous par mois pour celles qui apprennent à écrire ; laquelle rétribution sera exigible par ladite demoiselle rectrice d'école, quoique les écolières se seroient absentées plusieurs jours de la classe pendant le mois, qui sera réputé complet dès que l'écolière y aura été quinze jours ; désirant par cette condition engager les parents à les y envoyer assiduement. — 9° Elle recevra et enseignera gratuitement dans son école les six pauvres écolières qui seront nommées par monsieur le curé et les sieurs commis en exercice chaque année, ou deux fois l'année, comme il est d'usage. — 10° La durée des présentes conventions sera de six années, commencées, comme il est dit ci-dessus, dès la fête de la Toussaint mil sept cent quatre-vingt-huit, avec la clause de résillement *(sic)* pour celle des parties qui voudra s'en

prévaloir, et qui sera tenue d'en avertir l'autre trois mois d'avance, à la fin de la troisième année. — Fait double à Sellières le douze novembre mil sept cent quatre-vingt-neuf. » (Signé) : *Charles Daloz, Charles Vauviley, Thérèse Petitbenoit.*

Le 20 novembre 1789, l'intendant de la province homologua ce marché, « à charge par la maitresse d'école y dénommée, de se faire approuver en cette qualité, en conformité de l'édit d'avril 1695, si elle ne l'est pas encore (1). »

Un dernier exemple de marché complètera les données qui précèdent.

« Les paroissiens et fabriciens de l'église de Mignovillards (2) ont fait convention le 11 octobre 1789 avec la nommée Marie-Angèle Girod, du même lieu, pour leur servir de maitresse d'école pendant neuf années. Elle est obligée d'enseigner les petites filles de la paroisse à lire, écrire et de leur apprendre les principes et les vérités de la religion; de les conduire à la messe et au catéchisme et de veiller à ce que ces enfans rentrent chez leurs parents en sortant de classe; elle doit aider à orner les autels, surtout la veille des jours de fêtes solennelles; de blanchir, soigner et raccommoder les linges de l'église; et ce moyennant la somme annuelle de 36 livres, tant pour gages que pour frais de blanchissage des linges; mais il lui sera payé six sous par chacun des enfans qu'elle instruira. Elle est restreinte expressément à ne recevoir dans sa classe que des enfans de son sexe, et en cette considération elle en a le droit exclusif. Elle est obligée, en outre, de résider dans la maison destinée, à Mignovillards, aux écoles des petites filles, sans pouvoir y rien détériorer. Et pour l'engager à mieux soigner les enfans qui lui seront confiés, il a été convenu qu'elle serait exempte de toutes impositions.... Cette maîtresse d'école a été choisie par la paroisse parmi les filles âgées, comme la plus propre pour ces fonctions; elle est approuvée par le diocésain. »

(1) *Archives du Jura.* Série C, n° 799.

(2) *Mignovillard*, commune du canton de Nozeroy.

Sur le rapport du subdélégué de Quingey, rapport auquel j'emprunte le résumé de marché qu'on vient de lire, l'intendant homologua le traité, le 26 mars 1790, « sauf en ce qui concerne le privilège exclusif accordé à lad. maîtresse d'école, et à charge par elle de supporter toutes impositions. »

Ces quelques documents, choisis comme types entre tous les actes de même nature conservés aujourd'hui dans les archives du Jura, suffisent, je crois, à donner une idée assez exacte de la situation de l'enseignement primaire et de ses agents en Franche-Comté, pendant le cours du XVIII^e^ siècle, jusqu'à la Révolution.

Il me reste à donner un spécimen des règlements en vigueur à la même époque dans un collège de petite ville. J'emprunte encore aux archives du Jura le texte du « règlement » établi en 1756 par l'évêque de Saint-Claude, — M^gr^ Joseph Meallet de Fargues, — pour le collège de Saint-Amour.

*Règlement pour le collège de Saint-Amour.*

Puisque c'est dans les collèges que se forment les sujets qui se destinent à l'état ecclésiastique, et à remplir les différents et principaux employs de la Société, nous avons regardé cet objet comme celui qui mérite nos principales attentions, puisqu'il fait une des principales espérances du diocèze, c'est pour cela que nous avons jugé nécessaire de donner le présent règlement qui animant l'attention, l'assiduité, le travail, et le zèle des sieurs régents contribuera à exciter la pitié, l'amour de l'étude, la régularité et l'application des écoliers.

Art. 1^er^. — L'entrée du matin des écoliers sera en tout temps à sept heures et demie, celle des régents à huit, la sortie à dix, ensuite la messe du chapitre, où les régents conduiront leurs écoliers, et veilleront sur la manière dont ils s'y comportent.

Art. 2. — L'entrée du soir sera en tout temps à une heure et

demye pour les écoliers, à deux heures pour les régents, et la sortie depuis la Toutsaints à quatre jusqu'à Pasque inclusivement et depuis Pasque à quatre et demie jusqu'aux grandes vacances.

Art. 3. — Les régents conduiront en ordre les écoliers aux processions de la paroisse.

Art. 4. — Les régents auront soin de préparer avant la classe les thèmes, explications, et généralement tout ce qu'ils doivent enseigner.

Art. 5. — Un régent qui aura un mécontentement considérable d'un écolier ne pourra le renvoyer sans l'avis du principal et de M. le maire qui examineront mûrement ensemble si le cas le mérite, comme seroit d'avoir joué aux cartes, fréquenté les personnes de différents sexes, s'estre masqué et baigné si on n'est conduit au bain par des parents, ou personnes de confiance.

Art. 6. — Les régents engageront les écoliers à parler latin entre le premier, et le second et pendant toute la classe dès qu'ils seront en état de le faire.

Art. 7. — Lorsqu'un écolier se présentera pour entrer au collège il s'adressera au principal qui l'examinera pour scavoir s'il est en état d'entrer dans la classe qu'il demandera.

Art. 8. — L'entrée du collège sera fixée au second de novembre, à deux heures et demie, et la sortie des classes pour les grandes vacances à la veille de St-Mathieu, jour où se feront les exercices littéraires, les congés du courant de l'année seront les jours de dimanche, de festes, de foires le matin, le jeudy de chaque semaine, on entrera le lundy et le mardy de carnaval, pendant l'avent et le carême, on prendra à la place du jeudy l'un des jours de chaque semaine où il y aura sermon afin que les écoliers puissent y assister, les régents s'y rendront pour les y contenir, et le premier aura soin de se faire rendre compte par les rhétoriciens de l'ordre, et de la forme du sermon, afin de les former et de leur donner du goût, les vacances de Noël commenceront l'après-midy de la veille de Noël et finiront le premier jour de l'an inclusivement, et celles de Pasque commenceront le mercredy saint et fini-

ront la troisième feste de Pasque, inclusivement, et il ne sera à l'avenir accordé aucun autre congé, sous quelques raisons et prétextes que ce puisse être.

Art. 9. — A la rentrée des classes le premier régent fera composer les écoliers de chaque classe pour sçavoir s'ils sont en état de profiter dans la classe qu'ils demandent, et fera descendre ceux qu'il trouvera trop faibles.

Art. 10. — Tous les samedis les régents feront à la classe du soir le catéchisme à leurs écoliers pendant la dernière demy heure l'un d'eux, à l'alternative aux messes, vespres de paroisse, et catéchisme, et veillera sur la manière dont ils s'y comportent.

Art. 11. — Chaque régent obligera ses écoliers à se confesser tous les mois et à aporter un billet de confession.

Art. 12. — Pour connaître le progrès des écoliers et former leurs talents chaque régent fera à la fin de l'année un exercice littéraire sur les sujets qui ont raport à leurs étude *(sic)* et à leurs avancement afin que le temps qu'ils y emploiront serve à faire de nouveaux progrez.

Art. 13. — A la fin de chaque année les deux régents conviendront ensemble des auteurs qui seront expliqués l'année suivante dans chaque classe.

Donné à St-Amour dans le cours de nos visites le vingt-six octobre mil sept cent cinquante-six.

Signé : *Joseph*, évêque de St-Claude (1).

(1) *Arch. du Jura.* Série D. Collège de St-Amour.

*Les nombreux articles de* M. Hâbery *sur les Engrais, et la régénération artificielle du Combustible par l'utilisation des parties charbonneuses des détritus, que les lecteurs du Bulletin ont suivis avec tant d'intérêt, vont paraître en un volume grand in-12, de près de 200 pages. L'auteur fait précéder son ouvrage de l'avis suivant, qui mérite, à plus d'un titre, d'être reproduit.*

J. P.

## AVIS AU LECTEUR.

Cette réunion de pages ne constitue pas un livre, dans le sens vraiment rationnel du mot : elle n'en a ni la coordination systématique, ni l'agencement méthodique. On y trouvera, au contraire, tout le décousu que comporte son origine. Elle est résultée d'une impression supplémentaire de communications, ou sortes de causeries écrites adressées, dès 1869, au Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Je n'avais primitivement d'autre but, en entamant ces pages, que d'acquitter, par un article de bienvenue, ma dette envers cette intéressante Société, qui venait de me faire l'honneur de m'admettre parmi ses membres. L'accueil sans doute trop bienveillant qui lui fut fait, transforma bientôt ce projet d'article en une série très irrégulière de communications, qui s'est prolongée pendant treize ans.

Dans cet intervalle, ma nature, toujours affamée d'idéal, s'est livrée avec trop peu de discrétion, au charme d'épancher, au sein d'un petit milieu de lecteurs sympathiques, nombre de ces rêves en faveur du noble art cultural, enfantés dans les angoisses solitaires d'une pratique de cet art accomplie, pendant vingt années, dans les plus déprimantes conditions. Dans la douloureuse phase de transformation sociale que nous traversons, l'agriculture a

surtout besoin d'être envisagée à travers le prisme consolant de l'avenir.

J'ai le ferme et doux espoir que le temps transformera aussi successivement les misérables procédés du métier de notre paysan actuel en ces pratiques d'art industriel que j'ai esquissées et qui peuvent sembler empruntées à quelque récit de féerie. Mais il n'y a nullement à se dissimuler que cette transformation technique reste et restera étroitement subordonnée à celle morale et sociale dans laquelle nous nous débattons, et dont la réalité est pourtant contestée par bien des personnes. Plusieurs des vues et des innovations que j'expose peuvent donc être destinées à rester reléguées plus ou moins longtemps encore dans le domaine des chimères. Dans de telles conditions, les manques nombreux et divers qu'on pourra trop justement reprocher à la forme de cette exposition, devront finalement apparaître comme peu regrettables.

Si j'ai, en effet, poussé inconsciemment dans cet écrit l'art rural dans une voie vraiment chimérique, mes torts seront d'autant moindres que j'aurai employé à cet effet des formes moins séduisantes. Si, au contraire, d'inéluctables et impérieuses nécessités doivent, conformément à mes prévisions, imposer, bien plus tôt qu'on ne le suppose généralement, la recherche de voies de salut toutes nouvelles, j'aurai satisfait au devoir de saisir l'occasion qui m'était offerte de signaler celles que les circonstances m'avaient révélées. Dans le degré d'urgence que je redoute, l'importance du fond subordonnera complètement celle de la forme.

Si, enfin, mon erreur doit se réduire à une pure bévue de date, quelque lourde qu'elle puisse être; si l'agriculture du paysan, dont je crois entendre le râle, doit nous nourrir encore pendant plusieurs siècles, qu'importe aussi un peu plus ou moins d'élégance, d'ordre et de méthode, de parcimonie ou de profusion de

détails envers la description de procédés que vingt générations encore ne devront pas connaître ! Si quelque érudit devait exhumer demain quelque vieux manuscrit du moyen-âge, où la constitution scientifique et économique de l'une de nos grandes industries modernes serait nettement caractérisée et annoncée, quelle sensation ne produirait pas un tel document, et qui donc songerait, en dehors des garanties d'authenticité, à s'inquiéter de son style !

A. Hadery.

# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

### DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*)

### Les RUSSULES. — **Russula.**

Ce genre d'hymenomycètes est très voisin du précédent, il en diffère principalement par l'absence du suc laiteux. Les Russules ont en général un chapeau charnu, d'abord convexe, puis étalé et enfin déprimé à la longue, un stipe sans partie corticale et d'une consistance spongieuse ; les lames sont rigides, fragiles et à peu près toutes de la même longueur. La couleur des Russules est parfois très brillante, mais son manque de stabilité dans la même

espèce fait qu'on ne doit se servir de ce caractère qu'avec beaucoup de prudence pour la détermination. Ces champignons sont fréquents dans toutes les forêts à la fin de l'été et en automne, nous indiquerons seulement ceux d'entre eux qu'on rencontre le plus souvent et qui offrent de l'intérêt soit comme aliment, soit comme poison.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Russula virescens Schœff.* — (Russule vert-de-gris).
— *cyanoxantha Schœff.*
— *heterophylla Fr.*
— *aurata Fr.*

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Russula nigricans Bull.* (Russule noircissante).
— *delica Fr.*
— *furcata Fr.*
— *fœtens Pers.*
— *fragilis Pers.*

*R virescens Sch.* — Chapeau de 6-7 centimètres de large, couleur vert-de-gris, aréolé, crevassé au centre, ferme, étalé puis ombiliqué, marge droite, unie sans strie. Stipe spongieux, blanchâtre. Lames serrées, fourchues, blanches. Chair blanche, saveur douce.

Dans les bois, automne.

*R. cyanoxantha Schœff.* — Chapeau convexe, plan, puis déprimé, lisse ou ridé, visqueux, lilas ou pourpre, puis verdoyant, souvent jaunâtre au centre, marge portant des stries espacées, azurées ou pourpre livide. Chair blanche, pourprée sous la pellicule du chapeau; saveur douce. Lames blanches, fourchues, espacées. Stipe plein, ferme, devenant caverneux à la fin, glabre, lisse, blanc.

Du printemps à l'automne dans les bois.

*R. heterophylla Fr.* — Chapeau charnu, ferme, devenant déprimé, gris-olive, lilacé, livide ou fauve pâle, souvent aréolé, un peu visqueux, faiblement strié sur la marge. Chair blanche, saveur douce. Lames blanches, puis jaunâtres, étroites, très serrées, inégales et souvent bifides. Stipe plein, ferme, blanchâtre.

Bruyères et bord des bois. Eté, automne.

*R. aurata Fr.* — Chapeau charnu, rigide, luisant, marge striée. Jaune-orangé plus ou moins mêlé de pourpre; pellicule visqueuse par l'humide, séparable. Chair blanche, jaune citron sous la pellicule; saveur douce puis légèrement âcre. *Lames* réunies par des veines, larges, blanches puis jaunâtres, *à tranchant jaune doré.*

Eté automne, dans les forêts calcaires.

*R. nigricans Bull.* — Chapeau charnu, compact, déprimé, bords sans stries, pellicule non séparable, olive. Chair blanche rougissant à l'air. Lames blanc-jaunâtre, épaisses, espacées. Stipe solide, obèse, devenant noir. Saveur à la fin âcre. Tout le champignon devient *noir en vieillissant.*

Commun dans tous les bois. Eté, automne.

*R. delica Fr.* — Chapeau charnu, ferme, ombiliqué, uni, luisant, marge sans stries et pellicule non séparables. Lames décurrentes, espacées, minces, larmoyantes. Stipe solide, compact. Le champignon est *entièrement blanc.*

On peut confondre cette espèce avec Lactarius vellereus, mais l'absence de suc le rend facile à distinguer.

Dans tous les bois. Eté, automne.

*R. furcata Fr.* — Chapeau charnu, compact, convexe-plan, puis en entonnoir, lisse, glabre, à marge non striée et à pellicule rarement séparable; plus ou moins *vert* avec des taches rousses ou jaunes. Chair blanche, caséeuse, amère. Lames espacées décurrentes, fourchues, blanches. Stipe plein, ferme, lisse, blanc.

Bois humides. Eté, automne.

*R. fœtens Pers.* — Chapeau globuleux, très visqueux, jaune-

sale, à marge membraneuse, à stries tuberculeuses, pellicule séparable. Chair mince, pâle, à odeur très fétide, à saveur âcre. Lames serrées, blanchâtres, larmoyantes. Stipe gros, blanc sale, plein puis creux.

Dans les prés et les bois. Eté, automne.

*R. fragilis Pers.* — Chapeau très mince, mamelonné, plan, puis déprimé, petit (3-4 centimètres), pellicule facilement séparable, visqueuse, incarnat, pâlissant; marge striée, tuberculeuse. Chair blanche, très âcre. Lames minces, serrées, blanches.

On rencontre quelquefois une variété entièrement blanche, et une autre rose livide.

Dans les forêts. Eté, automne.

*(A suivre).*

---

Nous sommes heureux d'offrir à nos lecteurs les deux poésies suivantes que nous avons été autorisés à détacher d'un recueil, actuellement sous presse, qui paraîtra prochainement.

J. P.

## POÉSIE

—

# A RUYSDAËL

Ruysdaël, ô grand maître, ô sublime songeur!
Que de fois en passant devant tes sombres toiles,
J'ai ressenti l'angoisse amère de ton cœur!
Angoisse que l'on sent transpirer sous les voiles
Que laissent retomber tes ciels mornes et gris.

Elle te pénétrait, l'indicible tristesse
Que les brumes du Nord jettent sur ton pays.
Ne respirais-tu pas avec elle l'ivresse
Que la nature en deuil procure aux cœurs blessés,
L'ivresse des soupirs et l'ivresse des larmes
Que dans nos yeux brûlants sèchent les vents glacés?
Ah! tu les as connus ces bonheurs insensés!
Nul jamais mieux que toi n'en exprima les charmes.
Ton âme frémissait ainsi que ton pinceau
Devant les horizons menaçants ou livides,
Balayés çà et là de nuages rapides
Dont tu voyais courir l'ombre aux flancs d'un coteau,
Devant l'immensité d'une plaine ondulée,
Près des hêtres penchés sur les ravins étroits,
Près des châteaux pensifs perdus au fond des bois,
A l'aspect du sentier rampant dans la vallée,
Ou des dunes que ronge une mer en fureur.
Ne frissonnais-tu pas de plaisir et d'horreur
A voir les noirs torrents gonflés par les orages,
Soulevés et fouettés par les vents déchaînés,
Promener au hasard leurs terribles ravages
Au milieu des débris des pins déracinés?

O poète, ô penseur qui nous livres ton âme
Dans tes œuvres où passe une si sombre flamme,
Tu pénètres le sens, les symboles secrets
Que la nature a mis sous ses mornes aspects.
Tu traduis son langage austère. Ce nuage
Dont l'ombre fuit au loin dans la plaine est l'image
De la brièveté de la vie. Et là-bas
Ce pauvre homme ployant sous le faix et qui lutte
Contre le vent du Nord qui retarde ses pas,
N'est-ce pas l'être humain que le sort persécute?
Où mène ce chemin montueux? Nul ne sait.
Où le chemin finit, c'est le ciel qui commence.

Par dessus le chemin, rien que le ciel immense;
L'œil interroge en vain le ciel sombre et muet.
Aussi vaine est pour nous la recherche obstinée
Du mystère irritant de notre destinée.
Mais ce triste rayon de soleil, aux lueurs
Pâles comme sourire étouffé sous les pleurs
Qui frange les contours de ce nuage intense,
Et sur le sol jauni tombe furtivement,
N'est-ce pas, n'est-ce pas la timide espérance
Qui sur nos désespoirs plane éternellement?

Louis Chenot.

---

# THAT IS THE QUESTION

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Un jour il nous sembla que la nature entière
D'un long voile de deuil se couvrait sous nos yeux,
Que d'un cœur désolé l'inutile prière
S'élevant vers le ciel n'y trouvait plus les Dieux.

Quand nous cherchions l'appui d'une main paternelle,
N'entendîmes-nous pas une voix nous crier :
« Vain espoir! au-delà de ce grand ciel d'acier,
« C'est le néant, le vide et la nuit éternelle.
« Ici-bas tu n'auras plus d'appui désormais;
« Tous les cœurs sont glacés, toute bouche est menteuse ;
« La vie est une voie étrange et douloureuse;
« Marches-y sans espoir, désespère à jamais! »

Qu'est-ce donc que la Mort? Est-ce un sommeil sans rêve,
Celui que nous dormions dans les bras du chaos?
Est-ce la délivrance et l'éternelle trêve,
Et l'éternel repos?

Quand nous aurons tranché d'une main téméraire
Le câble qui nous lie au néfaste rocher,
Quand nous aurons trompé le vautour sanguinaire
Qui, pour [redacted] nos cœurs, revient nous y chercher,
Pourrons-nous faire entendre un long cri de victoire,
Aurons-nous triomphé de l'aveugle destin,
Aurons-nous du passé vu sombrer la mémoire,
Sècherons-nous nos pleurs dans un oubli sans fin?

Ou faudra-t-il sortir des ténèbres profondes?
Faudra-t-il que nos yeux versent encor des pleurs?
Faudra-t-il à jamais dans l'infini des mondes
Promener nos douleurs?

Faudra-t-il pénétrer dans d'horribles géhennes
Où l'on entend des cris avec des bruits de chaînes,
Où nous retrouverons l'inflexible Malheur,
Où Sisyphe retourne à son ingrat labeur?
Serons-nous arrachés à la paix de la tombe
Pour pousser avec lui le rocher qui retombe,
Et pour l'éternité serons-nous condamnés
A vivre en expiant le crime d'être nés?

Qui le dira? C'est là le terrible problème,
Le secret éternel, la question suprême
Vieille ainsi que le monde et la fatalité,
Qu'un impassible sphinx pose à l'humanité;
La question qu'Hamlet dans un trouble ineffable
Se posait sur le bord de l'abîme insondable

Du funèbre fossé, — ce pays inconnu
D'où nul explorateur encor n'est revenu. —
Les hommes ont en vain interrogé leurs sages,
Leurs prêtres, leurs docteurs, les croyances des âges;
Nul du gouffre n'a pu sonder la profondeur :
Devant ce gouffre, Œdipe est l'éternel chercheur.
Hélas! le dernier homme aura vu cette terre
S'abîmer sous ses pieds; son regard stupéfait
Aura vu l'Univers se réduire en poussière.
Avant qu'il ait au sphinx arraché son secret.

Louis CHENOT.

---

## L'AGRICULTURE JURASSIENNE

Par M. A. GOBIN, professeur d'agriculture du Jura.

Le département du Jura, formé d'une partie de la Franche-Comté (baillage d'Aval), comporte une superficie totale de 499,401 hectares, dont 57,628 sont incultes ou occupés par les eaux, les routes, les villes, etc. Les 441,773 hectares en culture se divisent à peu près ainsi :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Céréales | 131,000 | | |
| Pommes de terre | 11,000 | 231,800 | |
| Plantes industrielles | 4,000 | | |
| Prairies naturelles et artificielles | 85,000 | | |
| Vignes | | 19,700 | 441,673 h. |
| Vergers, jardins | | 2,273 | |
| Jachères | 20,000 | | |
| Pâtures et communaux | 48,000 | 188,000 | |
| Bois et forêts | 120,000 | | |

En y comprenant les pâtures et les communaux, aussi bien que les prairies naturelles (53,000 hect.) et artificielles (32,000 hect.), ce seraient 133,000 hect. consacrés à la production des fourrages, pour 166,800 hect. de culture arable (jachères comprises), proportion bien insuffisante de fourrages, ou mieux trop considérable de culture arable.

Le territoire se divise à peu près comme il suit, au point de vue de l'altitude :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1re zône, | la plaine ou la Bresse | (altit. moy. | 210 m.) | 143,000 h. |
| 2e — | le vignoble ou bon pays | ( — | 245 m.) | 45,400 |
| 3e — | premier plateau . . . . | ( — | 450 m.) | 128.603 |
| 4e -- | second plateau . . . . . | ( — | 800 m.) | 103,296 |
| 5e — | troisième plateau . . . . | ( — | 1,050 m.) | 79,102 |
| | | | Total . . . . . | 499,401 h. |

Le sol de la plaine (diluvium de la Bresse) est plat, humide, froid, réclame le dessèchement, le défoncement et la chaux ; celui du vignoble est argilo-calcaire, lourd et difficile à travailler : il appelle presque partout le drainage ; la terre des plateaux est formée d'humus, d'un peu d'argile, de sable et de chaux : elle manque surtout de profondeur.

Dans la plaine, ce sont la moyenne propriété et la moyenne culture qui dominent, ainsi que sur les plateaux ; dans le vignoble, ce sont la petite propriété et la petite culture.

Presque partout le sol est morcelé, mais rarement enclavé, si ce n'est quant aux prés et aux vignes. La culture par fermage est la plus usitée dans la plaine, celle par métayage dans la montagne ; la vigne se cultive presque toujours à moitié fruits.

La population du Jura n'était, en 1790, que de 249,600 âmes, en 1841, elle était montée à 316,884 habitants; c'est le maximum qu'elle ait atteint, et depuis lors elle a progressivement descendu à 287,634 en 1876 et n'est remontée qu'à 288,823 en 1880. La surface en culture arable (prairies artificielles, vignes et jardins compris) étant de 200,773 hectares, chaque habitant est censé cultiver 70 ares par an, à la charrue ou à la main, sans compter près de 84 ares en prés, jachères, pâtures et bois. On se plaint souvent que la main-d'œuvre fait défaut, on

répondrait à bien plus juste raison, en ce qui nous concerne, que c'est la culture arable qui occupe trop de superficie, d'autant plus que le bétail est insuffisant à produire l'engrais nécessaire.

De 1840 à 1866, la statistique officielle (il n'y en a malheureusement pas de plus récente) a constaté la diminution de 11,251 bêtes à laine, 2,365 bêtes chevalines, 3,388 porcs, et par contre, une augmentation de 8,597 bêtes à cornes, 666 bêtes caprines, 332 bêtes mulassières et 84 bêtes asines.

En prenant les chiffres officiels de 1866, nous pouvons construire le tableau suivant de la population animale en têtes de tous âges :

| ESPÈCE. | Nombre total de têtes. | Chiffre diviseur. | Équivalent en têtes de gros bétail. |
|---|---|---|---|
| Chevaline | 16,641 | 2 | 8,320 |
| Mulassière | 880 | 1,20 | 733 |
| Asine | 629 | 3 | 210 |
| Bovine | 170,148 | 2 | 85,074 |
| Ovine | 34,868 | 15 | 2,325 |
| Caprine | 5,610 | 15 | 374 |
| Porcine | 34,112 | 8 | 4,264 |
| | Ensemble | | 101,300 |

C'est donc l'équivalent de 101,300 têtes de gros bétail pour 200,773 hect. de terres, ou environ une demi-tête par hectare. Cette proportion paraît relativement élevée, au premier abord ; mais il faut savoir que, sur les plateaux, durant six mois au moins de l'année, le bétail vit dans les communaux où il perd son fumier; que la litière y est rare, le fumier peu abondant, mal traité; qu'entassé pendant un an, sans fosses à purin, il est lavé par les pluies, desséché par le soleil et perd constamment son ammoniaque. Les engrais sont à peine mieux traités dans le vignoble et dans la plaine. Les irrigations sont à peu près complètement inconnues ou mal pratiquées, et l'on ignore à peu près complètement le nom même des engrais complémentaires de commerce.

Tout semble faire défaut au Jura : l'exemple et le capital ; peu de grands propriétaires exploitants ; une foule de petits propriétaires, fermiers, métayers, dont le capital se compose surtout de leurs bras et de ceux de leur famille; le morcellement du sol, qui rend très difficile l'emploi des instruments perfectionnés. La routine règne en maîtresse;

l'amour de la terre, j'entends le désir de la posséder, est, comme dans une grande partie de la France, la passion dominante : ensemencer de vastes espaces, c'est l'ambition générale, ambition ruineuse pour chacun et pour tous.

Dans la Bresse, on pratique encore l'assolement triennal : 1° pommes de terre, betteraves ou maïs; 2° blé d'hiver; 3° orge ou avoine de printemps, et c'est le plus souvent au froment qu'on applique directement la fumure. On entretient et on élève quelque peu vaches et bœufs de race femeline plus ou moins pure, dont le lait est converti en beurre et en fromage; quelques poulains de trait moyen; des moutons exposés à la cachexie; mais beaucoup et de bons porcs et gorets. Cette région réclame l'assainissement par des canaux, puis par le drainage, le défoncement puis le chaulage; elle vient d'essuyer trois récoltes céréales au-dessous de la moyenne.

Dans le vignoble, on trouve 19,700 hectares en vignes et 25,700 hectares en culture arable ou en prairies, la vigne sur les côteaux, les cultures à mi-côte ou dans les plaines et les prairies dans les vallées. C'est là que le sol est le plus morcelé, chacun possédant des parcelles de terres, prés et vignes. A l'exception des labours de la culture arable, tous les travaux se font à bras : hersages, sarclages, buttages, dans les champs comme dans les vignes. C'est alors l'assolement triennal, dans lequel on introduit parfois la navette d'hiver semée à la volée, ou le chanvre. Les bœufs accomplissent presque tous les travaux de culture et de transport; le lait des vaches est porté aux fruitières; on fait peu d'élèves.

La culture de la vigne a à lutter contre celle des céréales et elle en souffre souvent; les travaux ne lui sont pas toujours donnés en temps opportun. La plantation est trop serrée, eu égard au climat (12 à 16,000 ceps par hectare), l'échalassage trop avare, pas d'accolage ni de rognage; pas de drainage, rarement du fumier, on provigne par creux ou fosses; au nord de Lons-le-Saunier, on cultive plutôt les plants fins, on égrappe, et c'est dans cette partie que l'on récolte les meilleurs vins; au sud, ce sont surtout des gros plants, on n'égrappe pas, on obtient plus de quantité et moins de qualité. La situation des vignerons est, depuis quatre ans, précaire : printemps humides, étés nuageux, oïdium, coulure, gelée d'hiver (1879-80), grêle, et, par-

dessus tout, menaec incessante du phylloxera qui nous entoure au sud, à l'ouest et au nord (Ain, Saône-et-Loire et Côte-d'Or).

De 1863 à 1880, nos récoltes en vin peuvent se classer ainsi :

| | Hectolitres. |
|---|---|
| 2 très bonnes récoltes (1866, 1875), moyenne . . . . . . . | 782,068 |
| 3 bonnes récoltes (1865, 1874, 1878), moyenne . . . . . . | 541,312 |
| 8 récoltes moyennes (1863, 1864, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1877, moyenne . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 424,832 |
| 3 récoltes médiocres (1872, 1876, 1879, moyenne . . . . . | 184,086 |
| 2 récoltes très mauvaises (1873, 1880), moyenne . . . . . | 30,220 |
| Moyenne générale . . . . | 392,504 |

C'est donc pour cette période des 17 dernières années, un produit moyen de 20 hectol. par hectare; celui des très bonnes années a été de 40 hectol.: des bonnes années de 27 hectol.; des années moyennes de 21 hectol. 66; des années médiocres de 9 hectol. 41; enfin celui des mauvaises années de 1 hectol. 54.

Depuis 1871, nous avons obtenu une très bonne récolte, deux bonnes, deux moyennes et cinq médiocres ou mauvaises, soit la moitié. Aussi le découragement commence-t-il à se montrer et les propriétaires ne trouvent-ils plus aisément à faire cultiver à moitié fruits.

Sur les plateaux (311,000 hectares) la forêt prend une grande part (80,000 hectares) et les pâturages communaux une part presque égale (78,500 hectares), soit juste, ensemble, la moitié de la surface; il reste 155,000 hectares en culture, prés ou pâturages privés. Les prés occupent les vallées, généralement étroites; les pâturages sont situés sur les pentes, et les cultures sur les petits plateaux. Le bétail passe de 6 à 7 mois en stabulation, nourri au foin et à la paille, à peine pourvu de litière, calfeutré dans des étables étroites, basses, dépourvues de toute ventilation. Presque tout ce bétail consiste en vaches et élèves dont le lait est, dans les fruitières par association, transformé en beurre et en fromage (gruyère, septmoncel, chevret). Cette industrie se trouve gravement menacée, en ce moment, par la concurrence étrangère (Suisse et États-Unis) pour le gruyère, et par la concurrence intérieure (Gard, Hérault, Aude) pour le septmoncel, analogue du roquefort. Le meilleur moyen de lutte serait dans l'amélioration du régime d'hiver des vaches, dans l'adoption de la culture du topinambour, dans une

diminution des prix de revient (fourneaux de cuisson, fabrication du beurre à la fruitière), et surtout dans la modération de l'écrémage du lait.

Les améliorations capitales à introduire dans la culture du Jura me paraissent être les suivantes :

1° Dans la plaine, création de syndicats pour le dessèchement du sol; drainage; chaulage ou emploi des phosphates de chaux; défoncement par labours profonds; accroissement de la culture des fourrages et des racines aux dépens de celle des céréales.

2° Dans le vignoble, drainage, fumure des vignes, leur mise en lignes pour la culture à la charrue.

3° Sur les plateaux, limitation de la culture céréale à la production de la paille-litière; extension de la culture fourragère; culture du topinambour; création de prairies temporaires; amélioration du régime d'hiver des vaches; perfectionnement de la fabrication du beurre; amélioration des fromages par un écrémage plus discret.

4° Partout, fabrication mieux raisonnée des fumiers; leur complément par les engrais du commerce; amélioration dans le logement insalubre du bétail; suppression graduelle, et par les progrès de la culture, du parcours des communaux où le fumier se perd, et nourriture sur des pâturages et à l'étable; adoption de la culture en lignes pour toutes les plantes sarclées (pommes de terre, betteraves, maïs, navettes, fèves, etc.) et de la houe à cheval pour leur nettoyage, du butteur pour leur buttage; etc., etc.

Malheureusement, toute amélioration culturale entraîne une dépense en travail ou en argent, qu'il s'agisse de drainage, d'irrigation, de chaulage ou d'engrais; elle suppose aussi que l'on veut, que l'on sait employer fructueusement ce travail ou cet argent. Le progrès est à ces conditions : *vouloir, savoir* et *pouvoir*. Et il serait imprudent de se laisser pousser par une inexorable nécessité; aujourd'hui, ceux qui n'avancent pas reculent. En toute industrie, et l'agriculture n'est qu'une industrie, il faut savoir, vouloir et pouvoir se transformer à temps, si l'on ne veut succomber dans la lutte. Or, telle est la vraie situation pour nous, en présence des progrès qui partout s'accomplissent.

15 septembre 1881.

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## Les Sociétés protectrices des animaux et les progrès de l'agriculture.

On nous reproche à nous, protectionistes, de nous occuper trop exclusivement des animaux, quand tant d'êtres humains subissent des souffrances inutiles qui pourraient être évitées.

Nous pouvons répondre que nos efforts se rapportent aux hommes comme aux animaux ; qu'en cherchant à améliorer la position des êtres inférieurs, nous contribuons à rendre nos semblables meilleurs et à diminuer les peines que trop souvent nous nous imposons sans motifs sérieux.

Tel est, en effet, notre but, mais nous pouvons faire mieux ; nous devons nous occuper directement du bien-être des hommes et nous arriverons par ce moyen à établir sur les bases les plus solides, sur notre intérêt, la protection des êtres qui font l'objet trop exclusif de notre sollicitude.

Eloigner autant que possible des animaux les causes de souffrance, les douleurs, les privations, etc., c'est diminuer leurs déperditions et contribuer à leur amélioration. Cette thèse que j'ai plusieurs fois traitée dans mes ouvrages est mon meilleur titre à la flatteuse récompense que vous m'avez décernée à votre dernière séance solennelle, permettez-moi de la développer encore.

Le bien-être est le plus puissant soutien de notre santé, de nos forces ; c'est ce qui contribue le plus à nous faire vivre longtemps. Le désir que nous avons de nous le procurer est le plus légitime, le plus digne, le plus honorable mobile de notre activité.

Cette heureuse influence est trop méconnue. Cherchons, nous, protecteurs, à la faire reconnaître, afin de faire comprendre tout l'intérêt que nous avons à protéger les animaux.

Ce résultat, nous pouvons l'obtenir en étendant le champ de nos travaux, en étendant notre sollicitude sur les branches les plus négligées des occupations rurales.

J'ai beaucoup voyagé en France pour étudier l'agriculture, la production, l'élevage des animaux. J'ai partout remarqué que l'aisance, la richesse générale, sont en rapport avec la somme de bien-être dont jouissent les habitants et avec le désir qu'ils ont de l'accroître.

Pendant cet été, j'ai fait un voyage assez long dans quelques départements. Mes observations ont confirmé celles que j'avais faites il y a cinquante ans. J'ai toujours remarqué que la richesse du pays a pour mesure le désir du bien-être et les moyens de se le procurer dont dispose le cultivateur. L'homme cherche à faire tourner les ressources à produire ce qui lui est nécessaire, même le superflu, non-seulement en denrées communes qui forment la base de notre subsistance, mais aussi en produits délicats qu'on n'est habitué à voir que sur les tables somptueusement garnies. Ces produits concourent encore à accroître sa fortune : le cultivateur, quand il en a en abondance, en vend sans s'imposer des privations pénibles ; les privations volontaires qu'il s'impose font encore sa joie. Elles augmentent les recettes de son exploitation.

De très grandes améliorations dans la culture ont été réalisées. Depuis un demi-siècle, les plus importants progrès ont été effectués. Je l'ai constaté dans des campagnes très peu favorisées par la nature, sur des sols naturellement inféconds et sous des climats rudes; par des drainages, par des défoncements plus ou moins bien faits, par l'emploi de la chaux, des terres d'une ingratitude sans pareille sont devenues des terres passables et quelques-unes de bonnes terres.

L'araire antique, qui pendant tant de siècles a été l'unique instrument employé pour les labours, est partout remplacé par des araires modernes dont l'araire Dombarle forme le type. La batteuse se trouve partout, et dans beaucoup d'exploitations on emploie les moissonneuses, les faucheuses, etc.

Le blé, le méteil, ont remplacé le seigle; les meilleures plantes fourragères sont connues partout et sont cultivées dans la plupart des communes.

Mais les opérations secondaires des fermes, ce que j'appellerai les travaux intérieurs, en sont encore au point où je les voyais dans ma jeunesse.

Aucun progrès n'a été réalisé dans la production des veaux. Comme

je le voyais faire, il y a soixante ans, on les engraisse en les laissant téter deux, trois, quatre vaches; on produit ainsi de la viande excellente, mais qui paie excessivement mal le lait consommé.

Et il serait si facile de faire mieux, de réaliser de plus grands bénéfices, tout en réservant pour la consommation des ouvriers très mal nourris, et même pour porter au marché le produit en beurre et en fromage qu'on pourrait retirer du lait. Il n'y aurait qu'à imiter ce qui se fait dans les contrées où on sait mieux apprécier les bienfaits de l'aisance, des bons soins, du bien-être, en un mot.

La culture des arbres fruitiers est complètement négligée. A quoi servent les fruits, me disait-on? On les consomme à la maison et ils ne rapportent rien; on ne mange pas une livre de pain de moins. Il n'est tenu aucun compte de la satisfaction qu'on éprouverait en les consommant.

Les pommiers, les poiriers, considérés au point de vue de la production du cidre et du poiré, qui pourraient être cultivés dans un si grand nombre de départements, restent encore l'apanage des contrées où on les cultive depuis un temps immémorial.

La cherté du vin, l'exigence des ouvriers qui ne se contentent plus d'avoir de l'eau pour boisson, devraient engager les cultivateurs à multiplier ces arbres; ils n'y songent pas.

Si on leur demande, pourquoi ne plantez-vous pas des pommiers, des poiriers, dans vos clôtures, dans vos vergers et dans tant de terrasses où ils ne porteraient aucun préjudice sensible aux autres cultures, on vous répond : ces arbres ne produisent pas tous les ans; ou bien encore on vous dit : ils ne rapportent aucun revenu. On ne tient aucun compte du bien-être que l'usage du cidre répandrait dans les ménages, de l'effet nutritif et fortifiant que produit cette boisson.

Le jardinage, qui pourrait fournir de si précieux moyens d'améliorer la nourriture dans les campagnes, est complètement négligé. A l'exception des plantes fourragères qui étaient connues du temps d'Olivier de Serres, on n'a aucun légume dans beaucoup de fermes. Il a fallu la prodigieuse fécondité, les incroyables avantages de la pomme de terre, pour en faire entrer la culture chez tous les cultivateurs.

Les meilleures variétés du chou, du navet, de la laitue, de la romaine, de l'endive, de l'escarole, de la carotte, du haricot, du pois, etc.

restent inconnues. Je ne parle pas du melon. Oserait-on demander la culture de ce fruit si estimé sur la table du riche dans toutes les fermes où il prospérerait.

Je n'ai pas besoin de faire remarquer que ces améliorations rendraient service aux citadins, tout en augmentant les recettes des fermes, par l'exploitation des produits dans les villes.

Les moyens de communication sont cependant aujourd'hui si faciles! On ne songe pas à en profiter.

Je ne saurais compléter l'indication que l'amour du bien-être ferait réaliser. Je dois cependant signaler encore, parce qu'elle se rapporte directement à l'objet de nos préoccupations, la tenue des fermes, la malpropreté des étables. Les vacheries, les cours même, dans bien des fermes, sont de véritables cloaques; on ne peut y marcher qu'avec des sabots, et encore!

Le cultivateur néglige le couchage de ses animaux, comme il néglige le sien propre. Il lui serait cependant si facile de se donner des lits propres où il pourrait se bien reposer et réparer ses forces. Mais il ne songe pas plus à ses propres habitations qu'à celles de ses bestiaux.

Des perfectionnements sont encore à réaliser dans quelques détails des grands travaux de fermes, mais le principal est fait, tandis qu'on ne tente rien pour les diverses opérations de fermes qui auraient le plus d'influence sur le bien-être des ouvriers ruraux.

Les sociétés d'agriculture, les comices agricoles s'attachent aux grands travaux qui forment la base des exploitations rurales, lorsqu'ils négligent les opérations secondaires sur lesquelles je voudrais appeler l'attention de mes collègues des sociétés protectrices.

C'est à ces sociétés à s'en occuper. Il leur appartient de démontrer les avantages du bien-être au point de vue de la santé, de l'hygiène et même du revenu des fermes.

Ces améliorations que je voudrais voir réaliser ne sont pas tentées, parce que l'avantage pécuniaire qu'elles produisaient n'est pas assez apparent. Il deviendrait cependant considérable, cela est démontré dans beaucoup de localités. Mais le cultivateur ne l'entrevoit pas; il ne voit pas la facilité de vendre les produits nouveaux qu'il obtiendrait.

Le stimulant doit donc être le désir de bien-être; le désir de consommer des fruits, des légumes, des fromages, du beurre, dont le

cultivateur est privé; d'avoir à sa disposition des boissons plus agréables, plus salubres que l'eau, si mauvaise en été dans un grand nombre de villages.

Aux sociétés protectrices à démontrer que dans ces questions il ne s'agit pas seulement de satisfaction morale, de plaisir physique, mais de questions qui se rapportent à des avantages matériels, qu'il s'agit de moyens propres à combattre le manque de numéraire qui fait la désolation de tant de cultivateurs.

Notons que sur tous les sujets que j'énumère l'amélioration serait facile. Il ne s'agit pas d'innovations à réaliser. Il n'y a qu'à imiter ce qui, heureusement se fait dans un grand nombre de départements, ce qui se fait même dans quelques régions entières.

Il y a beaucoup de personnes qui recommandent les privations, l'austérité comme des choses méritoires, qui blâment la recherche des choses pouvant procurer l'aisance, le bien-être. Nous ne saurions mettre en doute la douceur de caractère, les intentions humanitaires de ces personnes, mais nous devons les considérer comme recommandant des pratiques, des habitudes contraires à la protection.

L'homme ne saurait être doux pour les animaux s'il est dur pour lui-même. Celui qui considère comme étant naturel de s'imposer des privations, de se priver de douceur qu'on pourrait se donner, ne sera pas compatissant pour les animaux. Il ne songera pas à leur faire épargner des peines, des fatigues, dont les conséquences fâcheuses lui échappent; il ne tiendra pas à des satisfactions qui, à ses yeux, n'ont d'autre effet que de procurer un bien-être passager, qui n'est lui-même qu'un luxe superflu.

Les actes de brutalité que nous combattons avec tant de persévérance, contre lesquelles les sociétés protectrices dirigent tous leurs travaux, ne disparaîtront que lorsque le principe de la protection aura été admis dans les familles comme un des moyens d'accroître la richesse par ce bien-être des hommes et des animaux.

A quoi aboutissons-nous par nos efforts incessants? à faire punir quelques actes isolés, mais ces actes que sont-ils en comparaison de ceux qui restent ignorés!

C'est en voyant ce que sont les pères et les mères que les enfants se forment l'esprit. Ils contractent des habitudes d'indifférence qui ne sont

pas éloignées de la dureté de caractère, quand ils voient que leurs parents n'ajoutent pas d'importance aux souffrances.

Mais loin de contracter ces habitudes d'indifférence envers de pauvres animaux en détresse, ils deviendraient sensibles, compatissants s'ils avaient appris que les souffrances sont non-seulement une source de peines morales, mais aussi une cause d'amaigrissement, de faiblesse et de perte pour les propriétaires !

(*Bulletin de la Société protectrice des animaux*).

---

## De l'Économie mal entendue.

Je me souviens qu'un jour un de mes voisins, le père Charles, avait cru sans s'en être aperçu pourtant, s'être foulé le poignet. Or, au lieu de recourir, comme on doit le faire en pareils cas, à l'homme qui par sa science est seul apte à guérir fractures ou foulures, c'est-à-dire au médecin, vite on alla quérir le rebouteur.

Le poignet malade fut tâté, retâté, ployé d'arrière en avant et d'avant en arrière, et enfin entouré de ligatures ; le tout, comme bien vous pensez, accompagné de souffrances atroces de la part de mon malheureux voisin.

Mais quel ne fut pas son étonnement le lendemain à ce pauvre père Charles, en voyant son mal changé de bras ! il reconnut alors que sa forçure était un rhumatisme et qu'il avait été la dupe d'un charlatan.

Eh bien ! pourriez-vous croire, après une pareille leçon, que plus tard, la même personne ayant dans son écurie une vache malade, pût encore préférer les consultations du maréchal à celles du vétérinaire ?

C'est fort, hein ! Qu'en dites-vous ? c'est tout ce que voudrez, mais enfin c'est comme ça.

La vache était atteinte de ce qu'on appelle vulgairement la picote ; elle avait la peau couverte de petites pustules rougeâtre que des soins vigilants et de la propreté eussent parfaitement suffi et en peu de temps à faire disparaître.

Mais le maréchal fut appelé.

Comme il ignorait absolument la nature de la maladie et que cependant il ne voulait point rester à court, il ordonna alors l'emploi de certaine drogue qu'il ne connaissait que de nom et dont les effets lui étaient inconnus. La vache en fut frottée, les boutons disparurent mais pour se mêler au sang et le vicier, et trois jours après la pauvre bête était morte.

Et dire que de pareils tours se renouvellent à chaque instant dans nos campagnes ! dire qu'un homme, dont l'occupation de toute la vie a été de forger le fer sur une enclume, inspire plus de confiance lorsqu'il s'agit de soigner un animal malade qu'un autre qui sur l'art vétérinaire a fait de longues et sérieuses études.

C'est l'histoire renouvellée, mais encore plus drôle, de cet individu qui, ayant besoin de chaussures, alla trouver son charpentier.

Franchement, tout de même, c'est à désespérer de la partie.

Question d'ignorance, dira-t-on peut-être ; mais question d'économie surtout.

Le lendemain, en effet, j'allai trouver le père et lui demandai la raison de cette préférence pour le maréchal.

« Mais, sais-tu, me dit-il, que si X.... avait pu guérir ma vache, c'était une pièce de 5 fr. d'épargnée, et 5 fr. chez nous, c'est tout une somme ; puis le vétérinaire lui-même ne réussit pas toujours ?

» Parfaitement, père Charles, lui répondis-je, mais lui au moins sait ce qu'il y a à faire ; et grâce aux études spéciales qu'il à faites sur ce point et à l'expérience qu'il acquiert chaque jour, il connait lui la nature de la maladie et les soins qu'elle réclame.

» Et tenez, père Charles, croyez moi : quand vous aurez besoin d'une pelle ou d'une pioche allez trouver le maréchal, mais si malheureusement il y avait chez vous un animal malade, n'assayez pas à faire d'économie, car vous ne vous en êtes que trop aperçu déjà, ce serait de l'économie mal entendue, et ne craignez pas de dépenser 5 fr. en allant chercher le vétérinaire, lui seul est apte, par ces connaisances, à guérir vos animaux. »

*Maître Jacques.*

---

## Extrait du rapport de M. J.-B. Dumas sur le sucrage des vins (1).

*Comparaison du sucrage et du vinage.* — Lorsqu'on admettait que la fermentation du sucre avait pour résultat de le convertir en alcool et en acide carbonique seulement, le vinage pouvait paraître l'opération la plus appropriée à l'amélioration du titre des vins, d'autant plus qu'en augmentant leur richesse en alcool on diminuait leur acidité par la précipitation de la crême de tartre en excès. Depuis que les recherches d'un grand nombre de chimistes, et spécialement celles de M. Isidore Pierre, ont fait connaître les composés éthérés toxiques, variables avec les circonstances : alcool amylique, éther acétique, adéhyde, qui se manifestent au cours des fermentations alcooliques; depuis que M. Pasteur a reconnu, parmi les produits de la fermentation du sucre, la présence de deux substances exerçant une action très appréciable sur la saveur du vin, l'acide succinique et la glycérine, on n'est plus autorisé à envisager *l'addition de l'alcool pur au vin comme ayant les mêmes effets qu'une production d'alcool correspondante, obtenue par la fermentation du moût.* Le vinage peut être bien considéré comme une pratique devenue nécessaire; mais le sucrage mérite, dans les limites où il serait sage de le maintenir, le titre de pratique bienfaisante.

En effet, qu'une année froide ait laissé la vendange pauvre en matière sucrée, tout en lui fournissant les autres matériaux servant de base à la composition du vin, qui ne comprend l'utilité de l'intervention du sucre pour rétablir la composition normale d'un moût de qualité moyenne? De même, n'est-il pas évident que, par une addition d'eau sucrée sur les marcs, on peut déterminer une nouvelle fermentation, capable de mettre à profit des sels, des matières tannantes, extractives ou colorantes, que ceux-ci contiennent encore, et qui fourniront, à l'aide des produits de la fermentation du sucre, un vin acceptable dans la consommation courante?

(1) Ce rapport a été présenté à la Société nationale d'agriculture dans sa séance du 17 mai 1882.

A côté de l'usage légitime, sans doute il y a l'abus. Séduit par la présence d'une quantité de matière colorante capable de donner à une troisième cuvée les apparences du vin, on a conseillé d'y avoir recours, et quelques vignerons semblent avoir mis cet avis en pratique. Mais il sera toujours facile de prévenir l'abus du procédé et de soumettre le commerce des vins à une surveillance capable de préserver le consommateur de l'intervention de ces piquettes n'ayant plus du vin que l'alcool et la couleur.

Le sucrage légitime, tel que nous l'avons défini, constitue une opération honnête, avouable et praticable au grand jour; le sucrage exagéré ne serait plus qu'une fraude tombant sous le coup de l'article 423 du Code pénal, relatif à la tromperie sur la nature de la marchandise vendue.

Sans doute, il existe entre les vins naturels de crus différents d'années diverses et de cépages variés des modifications larges de composition, et l'analyse chimique pourrait laisser parfois les experts et les tribunaux incertains; mais il arriverait souvent aussi que les excès du sucrage ou ceux du vinage, car les mêmes abus peuvent s'y produire, motiveraient des condamnations et la destruction des liquides suspectés. Quelques exemples suffiraient pour rendre des fraudeurs moins hardis et pour éclairer les propriétaires de bonne foi.

*(A suivre).*

---

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# PROGRAMME

DU

# Concours agricole de 1882

---

Ce Concours aura lieu le mardi 26 septembre 1882, à 9 heures 1/2 du matin, au Champ de foire de Poligny.

Seront distribuées les primes et les médailles ci-après :

## I. BÉTAIL

### TAUREAUX

*1° Taureaux de 6 mois à 2 ans*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1er | prix, médaille | et | 30 francs. |
| 2e | id. | id. | 20 |

*2° Taureaux au-dessus de 2 ans*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1er | prix, médaille | et | 60 francs. |
| 2e | id. | id. | 40 |
| 3e | id. | id. | 10 |

### GÉNISSES ET VACHES

*1° Génisses de 1 à 2 ans*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1er | prix, médaille | et | 30 francs, |
| 2e | id. | id. | 20 |
| 3e | id. | id. | 10 |

*2° Vaches de 2 ans et au-dessus*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1er | prix, | médaille et | 60 francs. |
| 2e | id. | id. | 50 |
| 3e | id. | id. | 35 |
| 4e | id. | id. | 25 |
| 5e | id. | id. | 15 |

## 2. ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Ce deuxième Concours se fera le même jour, à l'Hôtel-de-Ville de Poligny, de 9 heures à 10 heures 1/2 du matin, entre les élèves des différentes écoles.

Il consistera dans une composition écrite dont le sujet sera choisi par le jury d'examen.

Les récompenses seront, par ordre de mérite, des livrets de 20, 15, 10 et 5 fr. accordés aux élèves qui auront le mieux traité les questions proposées, et des médailles décernées aux instituteurs des lauréats.

## 3. CHARRUES VIGNERONNES

Un Concours de charrues vigneronnes aura aussi lieu à 11 heures, même date, dans un champ d'expérience préparé par les soins de M. le Maire et de la Municipalité de Poligny.

Une prime de 50 francs sera décernée par la ville au possesseur de l'instrument le plus pratique. Des médailles pourront aussi, s'il y a lieu, être accordées par la Société.

La Société décernera, en outre, des récompenses :

1° Pour travaux de défrichements, de drainages et d'irrigations d'une certaine étendue;

2° Aux fromagers qui établiront que, depuis six ans au moins, dans la même commune ou dans deux communes différentes seulement, ils ont fabriqué des produits irréprochables appréciés des marchands en gros.

Comme les années précédentes, et pour le Concours de bétail seulement, la totalité de la prime ne sera délivrée qu'aux membres de la Société de Poligny, ou à ceux qui se seront fait inscrire au moins huit jours avant le Concours. Les concurrents étrangers à la Société ne recevront que la moitié de la prime qui leur sera attribuée.

Aucune récompense ne sera accordée pour un animal primé dans d'autres Concours.

Seront seuls admis à concourir, les propriétaires, fermiers, cultivateurs, etc., du canton de Poligny et des cantons circonvoisins.

Les demandes renfermeront les nom, prénoms et domicile des concurrents; elles devront parvenir *franco* à M. Sauria, président de la Société, à St-Lothain, avant le 16 septembre, pour le drainage, les irrigations, les défrichements, l'enseignement agricole et les fromagers.

Les exposants d'animaux sont dispensés de fournir leur déclaration à l'avance. Ils devront la présenter à à l'entrée du Concours, et elle devra contenir les indications suivantes : l'origine. la race, l'âge, le signalement et la durée de possession.

Tous les animaux présentés devront être dans un état parfait de propreté, sous peine d'exclusion.

Les taureaux devront être pourvus de mouchettes.

La distribution des récompenses aura lieu le même jour, à 3 heures 1/2.

*Le Président,* Ch. SAURIA.

Nous croyons être agréable à nos lecteurs en insérant dans le Bulletin le discours prononcé par M. Gascon à la distribution des prix du collège de Poligny. Ce discours est, en effet, tout d'actualité, dans un moment où, à l'exemple des Grecs, nos dignes précurseurs, la France a enfin compris que les exercices corporels doivent nécessairement faire partie d'un système complet d'éducation.

On nous saura également gré, nous l'espérons, de donner, à la suite, l'allocution éminemment patriotique et littéraire adressée aux élèves par M. le Sous-Préfet Chenot qui présidait la solennité.

*La Rédaction.*

## Discours de M. Gascon

# DES JEUX PENDANT LES RÉCRÉATIONS

Messieurs et chers élèves,

Je lis sur tous vos visages le désir ardent et bien naturel de recueillir promptement vos lauriers, et de quitter la maison du travail pour vous élancer dans la voie des vacances, et jouir des heures de loisir que vous avez si légitimement gagnées.

Permettez, cependant, que je vous retienne quelques instants encore sur le seuil de notre Collège, non plus pour prolonger le cours de vos labeurs, non plus même pour vous donner des conseils concernant vos études, mais pour m'entretenir avec vous des moments pendant lesquels votre métier d'élèves consiste à vous amuser, de vos récréations au collège, et des jeux auxquels vous les consacrez. Ne craignez pas que je veuille imposer des règles étroites à vos distractions, calmer votre ardeur, mesurer vos pas, compter

vos mouvements. Je veux, au contraire, vous conseiller d'apporter le plus d'animation possible dans vos jeux, et de fuir l'indolence et la paresse aussi bien dans la cour que dans la salle de classe.

Comme la nourriture, comme l'étude, cette nourriture de l'intelligence, le jeu est nécessaire à l'homme. Une tension trop grande et trop prolongée engourdirait l'esprit, l'atrophierait et le rendrait enfin incapable de tout travail. Il faut donc du repos à l'esprit; et, comme les deux parties qui constituent la grande unité de l'être humain, si je puis m'exprimer ainsi, sont liées de telle sorte que le repos de l'une appelle naturellement le travail de l'autre, la meilleure manière de reposer l'esprit, c'est de faire travailler le corps.

Celui-ci, d'ailleurs, a besoin d'exercice. Personne ne conteste que le mouvement active le jeu de nos organes, que les exercices physiques renforcent le tempérament et la santé, et que les hommes que l'on cite comme ayant vécu le plus longtemps sont ceux qui se sont donnés le plus de mouvement. De même que les intelligences les plus vives et les mieux douées perdent peu à peu dans l'inaction toutes leurs qualités naturelles, de même, les corps les plus robustes, les mieux charpentés qui sont privés d'exercice, perdent toute leur vigueur native. Et un corps débile affaiblit l'âme; un corps vigoureux la fortifie. Ce sont là des vérités incontestables, reconnues par les moralistes et les philosophes de toutes les époques, et mises en pratique dès la plus haute antiquité. Vous savez tous, par les livres que vous avez lus ou étudiés au collège, quelle place tenaient dans l'éducation du jeune Grec, et du Romain de la République, les jeux et les exercices physiques. Tous, vous avez entendu citer cet adage antique si connu et si vrai : *Mens sana in corpore sano.*

Le divin Platon, dans sa République, s'occupe des jeux des enfants : il traite longuement et sérieusement de leurs courses, de leurs luttes, de leurs délassements. Sénèque laisse entendre que plus les enfants jouent, mieux ils étudient. Rabelais, Montaigne et J.-J. Rousseau partagent cette opinion.

Jouez donc, jeunes amis, soyez vifs et ardents dans vos amusements. Les jeux les plus efficaces, ceux qui donneront le plus de

vigueur à vos corps, ceux qui seront le plus utiles à vos esprits, sont les plus actifs, les plus hardis même. Aussi, — et de cela je demande bien pardon à vos tendres mères pour qui la moindre égratignure, la plus petite blessure est un sujet d'alarmes et de vives inquiétudes, — ne redoutez pas trop les accidents, ne soyez pas trop attentifs à éviter tout jeu où il y a quelque petit risque à courir. Rien ne dégourdit, n'assouplit les bras comme d'avoir à protéger la tête; rien ne rend le coup-d'œil juste et prompt, comme de garantir les yeux; rien ne donne de l'élasticité aux jambes comme l'obligation de courir très vite afin d'éviter une balle, ou de sauter haut et loin pour franchir un obstacle imprévu; rien enfin ne développe la poitrine comme de se lever, de se baisser, d'incliner à gauche où à droite pour ne pas être atteint par un projectile. Les jeux par trop inoffensifs sont toujours joués mollement et, par conséquent, seront moins que ceux dont je parle profitables à vos corps et à vos esprits. Nos corps et nos âmes sont si étroitement unis que toute qualité de l'un implique presque toujours une qualité de l'autre, du moins quand aucune influence étrangère ou pernicieuse ne vient déranger l'ordre de la nature. A cette justesse du coup-d'œil acquise dans vos jeux, qui vous fera voir et apprécier nettement, clairement tous les caractères des objets matériels et les phénomènes qui les affectent, correspondra la rectitude du jugement. Quand vous serez devenus habiles à éviter les petits dangers courus dans vos jeux, vous saurez mieux vous garer des dangers moraux et repousser les mauvaises inspirations. Enfin, après la récréation, quand, le cerveau reposé, vous rentrerez en classe ou en étude, vous n'éprouverez pas de ces malaises qui épaississent l'intelligence et la rendent incapable d'attention; vous ne sentirez pas de ces vapeurs lourdes et somnifères qui engendrent la paresse.

Mais, me direz-vous peut-être, la gymnastique que l'on enseigne au collège ne produit-elle pas les mêmes résultats? Oui, dans une certaine mesure; mais elle ne peut remplacer les jeux qui ont une allure franche et libre, un caractère d'imprévu et d'originalité qu'elle ne comporte pas.

Considérez donc les jeux comme le complément de la gymnastique. Celle-ci d'ailleurs est insuffisante à un autre point de vue :

une ou deux heures à peine lui sont consacrées dans nos établissements universitaires. Ce temps peut être difficilement dépassé, vu l'importance de vos études et le nombre toujours croissant, grâce aux progrès de l'intelligence humaine, de connaissances que l'on est obligé, par la force même des choses, d'exiger de vous. Néanmoins, M. Ferry, notre éminent ministre, comprenant l'utilité de l'enseignement physique et participant à ce grand mouvement patriotique, qui porte la France entière vers l'instruction civique et militaire, et qui multiplie sur notre territoire les sociétés de gymnastique et de tir, a rendu obligatoire la gymnastique dans toutes les écoles, et chaque année consacre d'importantes sommes pour l'achat d'appareils. . . . . . . . . . . . . .

Répondez donc à la sollicitude de M. le Ministre en vous adonnant avec ardeur à l'étude de la gymnastique. Vous répondrez aussi à ses intentions, j'en suis persuadé, en n'abandonnant pas vos jeux. Ne restez pas plus oisifs en récréation qu'en étude. Je ne sais si je me trompe; mais il me semble que généralement il y a une tendance parmi les élèves, — je ne parle pas des plus petits, — à passer leurs récréations dans l'inaction. Cette inaction est rarement absolue, il est vrai; mais on ne joue pas et on remplace les jeux par des occupations peu mouvementées, peu actives. On se promène lentement de long en large, en causant comme de graves philosophes péripatéticiens; on se livre à des plaisanteries d'un goût plus ou moins douteux; ou bien encore, à la manière des lazzaroni de Naples, on se chauffe mollement aux rayons du soleil printanier; en été, on recherche l'ombre. Une récréation passée ainsi, avouez-le, ne peut délasser que très imparfaitement votre cerveau fatigué, et est incapable de rendre à votre esprit la souplesse, l'élasticité dont vous aurez besoin pour votre travail de tout-à-l'heure. Faire la conversation n'est certes pas une mauvaise chose. Je la considérerais même comme un excellent exercice qui ne pourrait qu'être profitable à votre intelligence, et vous habituer à vous servir habilement de votre langue, si elle n'avait lieu qu'incidemment, si surtout elle roulait sur des sujets bien choisis : mais trop souvent ces sujets sont ou frivoles ou trop ambitieux, étrangers à vos connaissances, à vos études, et dépassent la sphère dans laquelle vous agissez, dans laquelle vous vivez. Par cela

même que vous êtes jeunes, et par conséquent curieux et généreux, vous embrassez toutes les idées qui vous paraissent nobles et grandes, vous vous laissez séduire par tout ce qui répond à vos aspirations, et; comme l'expérience vous manque, vous raisonnez, vous tranchez les questions sans les éléments nécessaires; par suite, vous vous méprenez, vous vous faites des idées fausses, des illusions qui plus tard seront cruellement déçues; vous remplissez enfin votre esprit de préoccupations qui ne peuvent que nuire à vos études. Croyez-moi, chers élèves, vous avez le temps d'être graves. Vous aurez malheureusement votre part des passions, des souffrances et des misères humaines. « Le monde que « vous devez traverser, » a dit Rollin, le père, le soutien et l'ami de la jeunesse, « est une mer dangereuse semée partout d'écueils, partout battue des flots et de la tempête. » Profitez donc du calme dont vous jouissez dans ce port tranquille et sûr qui s'appelle le collège; hâtez-vous de faire provision de tout ce qui peut vous préserver des dangers de la traversée. Le jeu est un de ces moyens; il est l'image de la vie; et c'est par le jeu qu'il faut que l'enfance s'essaye à la vie. Soyez donc enfants pour le moment : c'est le meilleur moyen d'être des hommes plus tard.

Livrez-vous donc bonnement, sans arrière-pensée, aux plaisirs de votre âge. C'est la loi de nature, et, avouez-le, elle n'est pas difficile à suivre. « Nature a maternellement observé cela » a dit notre charmant philosophe Montaigne, « que les actions qu'elle « nous a enjoinctes pour nostre besoing fussent aussi voluptueuses, et nous y convie non-seulement par la raison, mais « aussi par l'appétit. » Cet appétit de mouvement, d'exercices, de jeux, que vous sentez, satisfaites-le donc. Vous vous rendrez heureux, et en même temps vous ferez plaisir à ceux à qui est confiée votre éducation. En effet quelle joie, quelle satisfaction intime n'éprouveraient pas vos maîtres à voir une cour où l'on s'adonnât aux différents jeux. Ici s'engage une partie de barres, noble amusement qui est l'image de la guerre. Plus loin, la balle ou la paume trace dans l'air de magnifiques paraboles. Ce jeu, connu dès la plus haute antiquité, était très pratiqué par les écoliers de Rome. Il jouissait en France d'une grande faveur chez les plus grands seigneurs qui lui consacraient des salles spéciales dans leurs châ-

teaux : telle la salle où eut lieu, le 20 juin 1789, le fameux serment du Tiers-Etat. Là, les boules lancées par un bras vigoureux, courent sur le sable. Puis viennent la course, la lutte, le *cricket* pour lequel nos voisins d'Outre-Manche ont une véritable passion, et tant d'autres jeux propres à exercer la force et l'adresse, et que je n'ai pas la prétention de vous faire connaître. Bref, l'aspect d'une cour de récréation où l'on jouerait ainsi, serait aussi bien fait pour réjouir la vue de vos maîtres que la vue d'une étude où règne la plus grande application. Une telle cour présente l'image de la vie active et heureuse. Et le spectateur philosophe se fera la meilleure idée des élèves et de leur éducation.

En effet, s'il est vrai que l'homme sage est l'homme complet et à l'état normal, s'il est vrai que le but de la société est d'arriver à n'en avoir que de tels, s'il est vrai, par conséquent, que le devoir des éducateurs est de mettre ceux dont ils ont charge dans les conditions les plus favorables à l'hygiène du corps et de l'esprit, les jeux sont le complément nécessaire de l'éducation du jeune homme au collège. Tous les grands écrivains qui ont traité de l'éducation, Rabelais, Montaigne, Locke, Fleury, Rollin, différents sur tout le reste, sont d'accord sur ce point. « Il faut que le corps ait de la « vigueur pour obéir à l'âme, » dit Rousseau. Puis il ajoute que méchanceté vient de faiblesse. La vérité de cette dernière assertion n'est peut-être pas absolue ; mais si nous laissons de côté ce qu'elle peut avoir d'exagéré, nous devons du moins reconnaître que souvent l'homme n'est méchant que parce qu'il est faible. Les hommes forts sont généralement bons. La bonté est la source de toutes les qualités de l'âme : c'est elle qui charme le commerce de la vie. Et voyez les conséquences : Etant bons vous serez toujours et partout ce que vous devez être : car les bonnes intentions du cœur produisent les bonnes inspirations de l'esprit.

Apportez donc, chers élèves, la plus grande ardeur dans vos jeux comme dans vos travaux. Ce conseil m'est dicté par l'intérêt le plus vif, et par le désir que nous avons de vous voir réussir dans vos études d'abord, et de vous lancer sur la scène du monde munis de toutes les qualités physiques, intellectuelles et morales qui constituent le bon citoyen. Croyez-le bien, une éducation sage et bien entendue n'assure pas la félicité particulière des uns

sans contribuer au bonheur de tous. Si vous l'avez reçue cette éducation, vous ferez des citoyens pleins de force et de vie. Vous mettrez toutes vos qualités au service de la France votre patrie, de la France qui a un long passé, mais qui n'est pas vieille, comme quelques personnages moroses l'assurent, et comme le prétendent les ennemis qui, récemment, l'ont meurtrie, foulée aux pieds, écrasée, mais n'ont pas réussi à la tuer. Après une enfance pénible qui s'est développée à travers les luttes sanglantes et les ténèbres épaisses du moyen-âge; après une adolescence rude mais féconde, elle voit enfin, depuis la grande Révolution, s'ouvrir devant elle un immense avenir, vers lequel la guident la liberté et toutes les idées nobles, généreuses et sublimes qui se résument dans ce mot : République.

---

## Discours de M. Chenot

Chers élèves,

Dans quelques instants, nous allons vous donner les récompenses que vous ont méritées vos efforts pendant cette année scolaire. — Je ne voudrais pas retarder encore le moment si impatiemment attendu par vous, et cependant je ne puis résister au désir de féliciter l'auteur du très intéressant discours que vous venez d'entendre et de vous recommander de mettre à profit ses conseils. J'ai à cœur aussi de remercier en votre nom toutes les personnes qui, en venant assister à cette cérémonie, vous ont donné une preuve de l'intérêt qu'elles portent à vos travaux et à la grande cause de l'instruction publique. — J'ai non moins à cœur de féliciter publiquement M. le Principal des efforts heureux qu'il a faits depuis son arrivée au milieu de nous pour relever le Collège de Poligny à la hauteur de sa vieille réputation.

Enfin, j'ai le devoir de remercier au nom de tous, l'administration municipale des sacrifices qu'elle consent pour le maintien et la prospérité de cet établissement où l'instruction est distribuée d'une façon si large et si libérale. — C'est à vous, mes chers amis, de

reconnaître ces sacrifices et cette bienveillance à votre égard par votre bonne conduite, et par des efforts de plus en plus soutenus pour acquérir les connaissances qui vous manquent encore.

On ne saurait trop vous le répéter : l'instruction est devenue un besoin universel, et, dans notre société moderne, il n'y a plus de place pour l'ignorant et le paresseux.

Vous ne devez pas oublier que, comme vos devanciers, vous aurez un rôle à remplir dans le monde. L'avenir vous tient en réserve des travaux, des luttes, des revers, peut-être, mais aussi, je l'espère, des succès. — Quand vous serez aux prises avec les inévitables difficultés de la vie vous sentirez le prix de l'instruction que vous aurez acquise dans votre jeunesse et qui seule pourra vous assurer une place utile et honorable dans notre grande famille française.

On disait, il y a vingt ans à peine, que dans un pays de suffrage universel, tout citoyen devait savoir lire et écrire. — Aujourd'hui un pareil vœu ne nous semblerait guère ambitieux : les temps ont marché en effet ; — les besoins sociaux se sont accrus avec les progrès de la liberté, et, dans une démocratie telle que la nôtre, où chacun a sa part dans la direction des affaires publiques, il n'est plus permis à personne de rester étranger à ce mouvement incessant qui emporte les intelligences dans la voie de la civilisation et du progrès. On vous rappelait tout-à-l'heure le précepte classique : *Sit mens sana in corpore sano*. C'était la devise de l'antique sagesse ; que ce soit encore la vôtre, puisque l'homme n'est véritablement achevé et en pleine possession de lui-même que si ses forces physiques et ses facultés intellectuelles se sont harmonieusement et simultanément développées.

En même temps que vous vous adonnerez à ces exercices corporels qui seront pour vous une récréation, vous vous efforcerez d'étendre le cercle de vos idées dans les arts, dans les sciences, dans les lettres : vous chercherez une saine direction dans l'étude de notre histoire nationale. Vous puiserez dans cette étude, avec l'amour de la patrie, celui de nos institutions ainsi qu'une foi profonde dans l'avenir de la République.

Il y a quelques mois, lorsque je visitai pour la première fois vos

salles d'étude, je me rappelais que sur ces bancs où vous étiez assis, — sur ces bancs si vieux, si incommodes, si usés, et qui portent l'empreinte indélébile des outrages que leur ont infligés plusieurs générations d'écoliers, — que sur ces bancs, dis-je, s'asseyait, il y a quelque soixante ans, un jeune écolier comme vous qui a mérité par l'intégrité de sa vie et la fermeté de ses principes les plus hautes récompenses que pouvaient lui décerner ses concitoyens dans une république. J'ai nommé M. Jules Grévy, ancien élève du Collège de Poligny.

Eh bien! mes chers amis, que ce grand exemple soit toujours présent devant vos yeux. Qu'il vous fasse comprendre que dans une démocratie telle que la nôtre toute noble ambition est légitime parce que le but constant de la démocratie est d'asseoir le règne de l'intelligence.

Préparez-vous donc dès maintenant au rôle modeste ou glorieux auquel vous donneront droit vos aptitudes, vos connaissances acquises et votre travail; soyez bons écoliers aujourd'hui pour devenir demain de bons citoyens, utiles à votre patrie, — utiles à la République que vous ne cesserez jamais, je l'espère, d'aimer et de servir.

# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*).

### Genre marasmius.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Marasmius oreades Bolt.* (Mousseron d'automne).
— *alliaceus Fr.*

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Marasmius urens Bull.*
— *peronatus Bolt.*

*M. oreades Bolt.* — Chapeau charnu devenant coriace, élastique, convexe-plan, glabre, roux plus ou moins pâle surtout par le sec. Chair blanchâtre à odeur agréable, se développant par la dessication; lames roussâtres, espacées, molles. Stipe plein, tenace, villeux, plus pâle que le chapeau.

Croît en grand cercles dans le gazon des bruyères, aux bords des champs, dans les prés, pendant la plus grande partie de l'année, mais surtout en automne.

*M. alliaceus Fr.* — Cette espèce est très facile à distinguer par sa taille élancée, sa teinte noirâtre et son *odeur alliacée* très marquée et persistante. Chapéau membraneux, campanulé puis ouvert (3 à 4 centimètres), strié sur les bords, blanc lorsqu'il est jeune, puis brunâtre. Lamelles assez espacées, brunâtres. Stipe élancé (8-10 centimètres), rigide, comme corné, creux, noirâtre et velouté.

Dans les bois parmi les feuilles en décomposition. Eté, automne.

*M. urens Bull.* — Chapeau coriace, mince, écailleux (6-8 cent.), cendré-jaunâtre. Chair jaune, très-âcre, *brûlante*. Lames réunies en un anneau qui entoure le stipe, jaune-rougeâtre à la base et jaune soufre vers la tranche. Stipe fibreux, jaunâtre, recourbé, cotonneux, blanc à la base.

Dans les bois de hêtre, parmi les feuilles. Eté, automne.

*M. peronatus Bolt.* — Chapeau membraneux, mou, rugueux, campanulé puis plan, jaune-roussâtre, marge sillonnée. Chair *blanche*, brûlante. Lames *libres*, jaunâtres, puis rousses. Stipe plein, fibreux, atténué au sommet, jaunâtre, velu, hérissé à la base de poils jaunes-roux.

Dans les bois, parmi les feuilles avec les précédents.

### Genre Panus.

Les espèces de ce genre sont d'abord charnues puis deviennent coriaces et presque ligneuses en vieillissant. Elles croissent toutes sur les arbres. Nous ne signalerons que la suivante qui est très commune sur les vieux troncs de l'automne au printemps.

*Panus stipticus Bull.* — Chapeau sec, élastique, mince, réniforme, petit (2-4 centimètres), jaune d'ocre pâlissant avec l'âge, crevassé, presque écailleux. Lames très serrées, étroites, minces, couleur cannelle. Chair blanc-sale à saveur astringente. Stipe plein, court, recourbé, attaché sur le côté du chapeau, pâle-jaunâtre, pruineux.

Croît par touffes sur les troncs. *Vénéneux*.

## FAMILLE DES POLYPORÉS.

Cette famille se distingue de la précédente par la présence de tubes au lieu de lames à la face supérieure de l'hymenophore. Moins vaste que celle des agaricinées, elle contient néanmoins un assez grand nombre d'espèces utiles et aussi quelques poisons. Ces espèces sont distribuées dans les trois genres *Boletus*, *Polyporus* et *Fistulina;* le premier contient des champignons terrestres, les deux autres sont surtout formés d'espèces arboricoles.

Tubes soudés entre eux, mais facilement séparables du chapeau . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . *Boletus.*

Tubes soudés entre eux, ne se séparant pas du tissu du chapeau . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . *Polyporus.*

Tubes libres, non soudés entre eux . . . . . . . . . *Fistulina.*

### Les BOLETS. — **Boletus.**

Les *bolets* ou *ceps* sont des champignons charnus, putrescents, dont l'hymenium tapisse la face interne de tubes cylindriques ou anguleux, plans sous le chapeau et qui sont simplement accolés les uns aux autres sans être soudés par une trame plus ou moins épaisse comme cela a lieu dans les Polypores. Ils sont en général de grande dimension et souvent cornés de teintes brillantes; dans quelques-uns la chair change rapidement de couleur au contact de l'air et de blanche devient rouge ou d'un bleu plus ou moins foncé, on ne devra manger ceux qui présentent ce phénomène qu'après les avoir examinés avec soin, car plusieurs d'entre eux sont dangereux. On devra également rejeter tous ceux qui ont l'orifice des tubes rouge ou orangé.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Boletus luteus* *L.* (Bolet jaunâtre).
— *granulatus L.* (Bolet granulé).
— *bovinus L.* (Bolet du bouvier).

*Boletus badius Fr.* (Bolet bai).
— *edulis Bull.* (Bolet comestible, cèpe de Bordeaux).
— *Æneus Bull.* (Bolet bronzé).
— *viscidus L.* (Bolet visqueux).
— *versipellis Fr.* (Bolet à peau changeante).
— *scaber Fr.* (Bolet rude).
— *castaneus Bull.* (Bolet marron).

ESPÈCES VÉNÉNEUSES OU SUSPECTES.

*Boletus piperatus Bull.* (Bolet poivré).
— *chrysenteron Bull.* (Bolet chrysenteron).
— *subtomentôsus L.* (Bolet cotonneux).
— *calopus Fr.* (Bolet à pied rouge).
— *pachypus Fr.* (Bolet à gros pied).
— *satanas Leuz.* (Faux cèpes à tubes rouges).
— *lupinus Fr.* (Faux cèpe à gros pied).
— *Luridus Sch.* (Bolet vénéneux, faux cèpe).
— *cyanescens Bull.* (Bolet bleuissant).

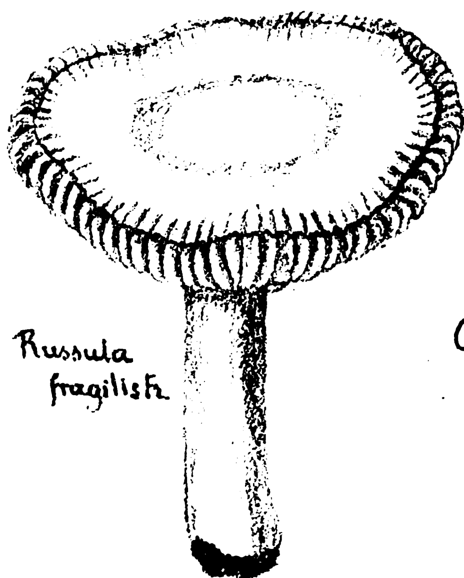
*Boletus luteus L.* — Chapeau de 5-7 centimètres enduit d'un mucus brun évanescent; chair blanchâtre ou très légèrement jaunâtre à odeur agréable et à saveur fade, puis un peu piquante. Tubes petits, jaunes, gorgés d'un suc blanc dans leur jeune âge. Stipe jaunâtre, pâle, souvent ponctué de brun au sommet. *Anneau* large, membraneux, blanc puis brun.

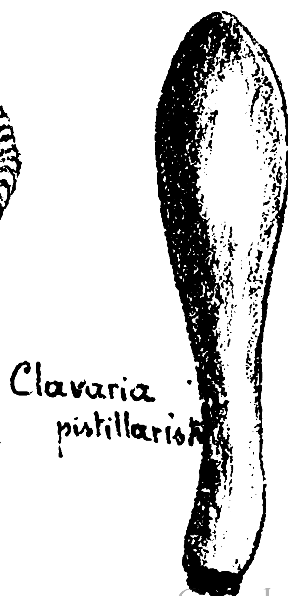
Commun en été et en automne dans les bois de pins. Cette espèce peut être mangée, mais paraît d'une digestion difficile.

*B. granulatus L.* — Chapeau de 4-5 centimètres, convexe, jaunâtre, couvert d'une glu évanescente brunâtre, ferrugineuse. Chair jaune pâle, molle. Tubes anguleux à orifice granuleux, jaunes, présentant souvent des gouttelettes laiteuses blanches. Stipe *sans anneau*, jaunâtre, ponctué, granuleux au sommet.

Dans les bois de pins; été, automne.

Lactarius
piperatus Fr.



*B. bovinus L.* — Chapeau aplati, à marge incurvée au début, gris-rougeâtre. Chair blanche, molle, bleuissant quelquefois par places. Tubes anguleux, jaunes-gris, puis bruns. Stipe égal, uni, concolore au chapeau, parfois rougeâtre-carminé.

En touffes dans la mousse; bois de pins, été, automne.

*B. badius Fr.* — Chapeau mou, couleur de tan, visqueux, luisant par le sec. Chair molle, blanchâtre, bleuissant un peu près des tubes, grands, anguleux, jaunes-sales, verdissants. Stipe égal, sans anneau, jaunâtre, couvert d'une pruine brune.

Dans les sapinières; été, automne.

*B. edulis Bull.* — Le bolet comestible ou *cèpe* proprement dit se reconnaît aisément à son chapeau compact, épais, large de 1 à 2 décimètres, brun-châtain ou fauve, dont la chair blanche, rougeâtre sous la pellicule est odorante et sapide; les tubes sont d'abord à peu près blancs, puis ils deviennent verdâtres à mesure que le champignon vieillit. Le stipe est fauve-grisâtre, très-gros, renflé en œuf près de la base, et à la partie amincie du sommet recouverte par un réseau blanc.

Dans les forêts toute l'année, mais surtout à l'automne.

*B. æneus Bull.* — Ce bolet est très voisin du précédent, il en diffère surtout par son chapeau brun souvent noirâtre, bronzé, recouvert d'une pellicule *sèche*, *écailleuse*, tandis que dans l'édulis la pellicule est *glabre* et souvent humide. Sa chair est aussi plus délicate.

Dans les bois, en été.

*B. viscidus L.* — Chapeau convexe, 6-10 centimètres, mou, *visqueux*, grisâtre, livide ou jaunâtre et vert-de-gris. Chair molle, grisâtre, inodore. Tubes grisâtres, verdâtres puis bruns. Stipe visqueux, de même couleur que le chapeau, réticulé au sommet, et pourvu d'un anneau très mince et déchiré.

Forêts de conifères. Automne.

(*A suivre*).

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## Extrait du rapport de M. J.-B. Dumas sur le sucrage des vins

(*Suite*)

*Quelle espèce de sucre convient-il d'employer au sucrage?* — Assurément, quand on sait que tous les raisins contiennent du sucre de raisin et non du sucre de canne, l'idée qui se présente naturellement à l'esprit, c'est que, pour sucrer les vins trop pauvres en sucre, il faut les enrichir en sucre de raisin. Aussi n'y a-t-il pas lieu de s'étonner qu'un des plus habiles manufacturiers de notre pays, Mollerat, voulant assurer jadis l'application étendue du sucrage des vins proposé par Chaptal, ait eu pensée de l'effectuer au moyen du sucre de fécule. Il avait à cette intention, monté sur une grande échelle la fabrication de ce sucre, et il l'obtenait dans un état de pureté qui paraissait à tous les chimistes véritablement parfait et très remarquable. Mais combien il faut être réservé et prudent lorsqu'il s'agit de produits organiques élémentaires destinés à être conservés et à subir les actions lentes du temps! Les vins sucrés par le sucre de fécule ou les glucoses ont amené des mécomptes fâcheux. Peu à peu, la finesse de leur saveur s'est perdue; une amertume appréciable s'est manifestée et le commerce a frappé les vins glucosés d'une dépréciation dont cette pratique ne s'est pas relevée.

Pour rester dans le vrai, il est juste de dire ici que la question n'a peut-être pas attiré suffisamment l'attention du commerce ou celle des chimistes.

En effet, le sucre de raisin nécessaire pour renforcer les moûts faibles pourrait être obtenu par la voie du commerce, si, dans les pays où la vigne abonde encore et où la fabrication du vin n'est pas l'objet de transactions actives, on se contentait de concentrer les moûts et d'en fabriquer des moscouades, qui apporteraient à nos vins faibles tous les éléments dont ils manquent, sucre, tartre, sels, matières extractives, etc.

N'est-ce pas ce genre d'importation du reste qui, sous la forme particulière de raisins secs, s'effectue aujourd'hui sur une échelle relativement considérable atteignant 60 millions de kilogrammes par an, comme l'indique le tableau suivant :

*Raisins secs importés en kilogrammes :*

| PAYS | 1881 | 1880 | 1879 |
|---|---|---|---|
| Angleterre . . . . | 2.817.479 | 7.719.190 | 5.491.050 |
| Espagne . . . . . | 4.539,066 | 4.247.155 | 5.210.323 |
| Turquie . . . . . | 37.322.870 | 35.220.210 | 21.389.890 |
| Autres pays . . . | 23.265.576 | 32.103.414 | 13.917.532 |
| | 67.934.991 | 78.289.970 | 50.008.795 |

Personne n'admettrait, d'un autre côté, qu'il fût au-dessus des forces de la chimie actuelle d'obtenir un sucre de raisin débarrassé des impuretés capables d'altérer le goût des vins et de leur communiquer l'amertume signalée par tous les vignerons qui ont fait usage des glucoses commerciaux. Mais, tout en considérant ce problème comme abordable et soluble, nous ne pouvons conseiller à personne de s'appliquer à sa poursuite. Les prix de revient du glucose et du sucre de canne sont trop rapprochés, quand on ne tient pas compte des droits, pour qu'on puisse espérer que la fabrication d'un glucose pur puisse lutter avec celle du sucre de canne dans leur application au sucrage des vins.

Il faut donc en revenir au procédé conseillé par Chaptal. L'emploi du sucre de canne a d'ailleurs fait ses preuves. Il est déjà mis en usage sur une échelle étendue, et, si son intervention pour l'amélioration de nos vins n'est pas plus considérable, c'est que les droits dont le sucre de canne est chargé viennent diminuer dans une large mesure les avantages résultant de son emploi.

C'est donc par des motifs sérieux, conformes aux doctrines les plus saines de la science et confirmés par une pratique irréfutable, que la viticulture réclame l'usage à prix réduit du sucre de canne ou de betterave, de ce sucre cristallisé qui, en ajoutant au vin l'alcool, la glycérine, l'acide succinique et quelques produits éthérés agréables de la fermentation, n'y fait rien intervenir qui puisse en altérer l'usage salubre, le bouquet ou la saveur.

*Comment réduire le prix du sucre cristallisé?* — Les auteurs

du projet de loi relatif au sucrage des vins n'ont pas hésité à proposer la dénaturation du sucre cristallisé comme moyen d'en assurer l'usage à prix réduit, en faveur des vignerons. Le sucre ainsi dénaturé, ne pouvant plus rentrer dans la consommation usuelle, serait livré à la viticulture en payant un droit fixe et unique de 10 fr. par 100 kilog.

On a élevé diverses objections au sujet de cette dénaturation du sucre.

L'administration des finances considère comme plus difficile de suivre le sucre jusque chez les producteurs de vin que lorsqu'il s'agit de l'alcool. L'emploi du sucre dénaturé et converti en sucre cristallisable pour le sucrage lui paraît d'ailleurs conduire à l'emploi direct ou détourné du glucose.

Il est certain que, dans une question aussi délicate, il ne suffit pas de dire que le sucre de canne introduit dans les moûts et y rencontrant des ferments et des acides y éprouve bientôt l'interversion qu'il doit toujours subir d'ailleurs avant de fermenter. Cela ne suffit pas pour démontrer que ces réactions, se passant dans le moût même, pourront être remplacées par des opérations analogues effectuées préalablement sur le sucre destiné au sucrage. Nous savons par une expérience répétée et par des résultats authentiques que les moûts soumis au sucrage donnent des vins tout à fait comparables aux vins naturels. Nous ne savons pas ce qu'il en serait si on opérait le sucrage avec des sucres dénaturés, c'est-à-dire intervertis. Dire dans la loi qu'on autorise le sucrage avec des sucres dénaturés, et qu'un règlement d'administration publique déterminera le mode de dénaturation à mettre en usage, c'est poser à l'administration un problème qu'il n'appartient à personne de résoudre sans y mettre le temps. Nous savons ce que deviennent les vins sucrés au glucose après deux ou trois années de garde : leur qualité s'altère peu à peu. Nous savons ce que deviennent les vins sucrés au sucre de canne après le même laps de temps ; leur qualité s'améliore, quand on n'a pas abusé du procédé pour faire des vins fraudés. Nous ne savons pas ce que produirait le sucre dénaturé introduit dans les moûts. Quel chimiste voudrait garantir que le temps n'amènera pas des effets imprévus de l'emploi de ce sucre et de celui des agents employés à la dénaturation?

Avant d'accepter la responsabilité d'un avis sur un moyen quelconque de dénaturation, toute commission compétente réclamerait probablement la faculté de faire des expériences et de les prolonger pendant trois ans avant de se prononcer. Les avantages qu'on se promet du procédé se trouveront donc bien compromis. Et cependant, comment faire disparaitre des doutes, qu'aucune expérience qu'on puisse citer ne permet d'écarter ? En effet, les vignerons qui ont procédé au sucrage n'ont employé jusqu'ici que du glucose ou du sucre de canne; dans le premier cas, ils s'en sont mal trouvés; dans le second, ils se sont servis du sucre de canne dans sa forme commerciale et nul ne s'est avisé — à quoi bon en effet ? — de lui faire éprouver la dénaturation avant de s'en servir.

Nous n'avons donc absolument aucune donnée pratique sur les résultats que l'emploi du sucre dénaturé introduit dans les moûts produirait sur les vins après deux ou trois ans de tonneau ou de bouteille.

Ce que les auteurs du projet de loi cherchent, d'ailleurs, c'est l'amélioration du sort des petits propriétaires de vigne, que la détresse causée par l'invasion du phylloxera frappe à la fois dans leurs intérêts comme producteurs de vins pour la vente et comme consommateurs. Quand on sait quelle place considérable et saine la consommation du vin occupait jadis dans l'hygiène de la population ouvrière, on est frappé de l'affaiblissement qu'elle éprouve dans ses moyens de subsistance, par l'impossibilité où elle est aujourd'hui de continuer l'usage du vin. Mais, nous le craignons, le but des auteurs du projet ne serait pas atteint. Sans doute, un procédé convenable de dénaturation étant donné, les grands propriétaires qui voudraient s'en servir trouveraient le moyen de remplir les formalités nécessaires et de s'assurer, à l'heure dite, le concours des agents du fisc. Pour les petits propriétaires, disséminés sur toute la surface d'une contrée vinicole, ceux au profit desquels il y aurait lieu surtout d'organiser le sucrage, comme moyen de leur fournir, après la première cuvée destinée à la vente, une seconde ou même une troisième cuvée de consommation, ceux-là seraient bien empêchés de bénéficier de la faveur qui leur serait offerte.

Il n'en est pas, en effet, du sucrage comme du vinage ; ce dernier, s'effectuant sur le vin fait, permet au propriétaire et à l'administration de choisir leur moment ; le sucrage ne peut être opéré que dans la cuve à fermentation et pendant le peu de jours consacrés à celle-ci. Toutes les cuves d'une contrée fermentant à la fois, les agents du fisc seraient dans l'impuissance d'exercer chez tous les petits propriétaires épars, s'il s'agissait de suivre le sucre jusqu'à la cuve. On serait donc obligé de livrer à ces propriétaires un sucre dénaturé par les soins de l'administration, ou bien de faire dénaturer par le propriétaire, sous les yeux des agents et au chef-lieu de la commune, les sucres destinés au sucrage. Mais nous ne saurions trop le répéter, autant la responsabilité de l'administration est faible quand il s'agit de sucre versé en nature sous les yeux des agents dans la cuve en fermentation, autant elle serait difficile à supporter s'il s'agissait de sucres dénaturés d'avance, conservés plus ou moins longtemps, exposés à l'action de l'air et employés à bonifier les vins. Dans le premier cas, tout est sûr ; dans le second, tout demeure incertain. Les grands propriétaires employant le sucre en nature n'auraient rien à redouter ; les petits propriétaires, forcés de recourir aux sucres dénaturés, auraient seuls des risques à courir. Tel n'a pas été certainement le but poursuivi par les auteurs du projet de loi.

*Baisse générale des droits sur les sucres.* — On est amené par les considérations qui précèdent à se demander s'il ne serait pas plus avantageux, pour mettre le sucre de canne à la portée des vignerons, de procéder, au profit de tout les consommateurs, par un abaissement général du droit, au lieu de réclamer une réduction spéciale de ce droit en faveur du sucrage.

Pour être efficace, cette baisse, il est vrai, devait être importante, et nous supposons qu'il serait nécessaire de ramener le droit à 25 fr. nets par 160 kilog.

Il n'est pas nécessaire d'insister pour faire comprendre que cette réduction serait avantageuse au consommateur, qu'elle profiterait aux producteurs des colonies, aux fabricants de sucre de betterave, à l'agriculture du nord et du centre de la France, aux constructeurs des machines et appareils nécessaires à la fabrication du sucre indigène ou colonial, et qu'elle deviendrait ainsi l'occasion

d'un mouvement considérable d'impulsion pour l'esprit d'entreprise, d'excitation pour le travail national et de progrès pour le bien-être et même pour la santé des familles laborieuses. Le bénéfice spécial qu'en retireraient les vignerons serait accompagné d'autres et plus grands bénéfices, dont nous n'avons énuméré même qu'une partie.

Indépendamment de l'intérêt vinicole, examinons donc, à un point de vue général, si cette réduction large du droit qui pèse sur le sucre est nécessaire, si elle est possible.

*La réduction du droit sur les sucres est possible.* — Pour en apprécier la convenance, nous n'avons pas besoin de recourir à des raisonnements compliqués, d'invoquer les lois de la physiologie et d'exposer les doctrines, généralement acceptées, sur le rôle des aliments de diverses natures entrant dans le régime habituel de l'homme. Non! il suffit de comparer les divers peuples entre eux et de s'assurer si la consommation du sucre ne s'élève pas constamment à mesure que la civilisation fait des progrès, que l'aisance augmente, que les besoins du bien-être se répandent et que le prix du sucre s'abaisse.

Il n'en est pas du sucre comme du sel; la consommation de ce dernier est limitée. Dans les familles anglaises, on n'en consomme pas plus, bien qu'il soit exempt de droit, que dans les familles françaises. Le sel est un condiment dont l'estomac peut avoir besoin comme stimulant et dont il réclame impérieusement une certaine dose, mais dont il repousse avec dégoût des quantités trop élevées. Le sucre est un aliment, mais c'est un aliment dont personne ne peut se passer, et dont on peut doubler, tripler, quadrupler même la consommation constatée actuellement en France, sans dépasser la proportion acceptée en Angleterre ou en d'autres pays.

Le tableau suivant montre, en effet, que la consommation du sucre, par an et par tête, varie depuis un kilog. pour la Turquie, jusqu'à près de 30 pour l'Angleterre, et peut s'élever à 50 en Australie et jusqu'à 60 dans l'intérieur des fabriques de sucre.

La France, avant l'abaissement du droit effectué en 1881, se trouvait placée au cinquième rang. On avait, en effet, l'Angleterre (29.3), la Suisse (9.9), la Suède (8.8), les Pays-Bas), (8.4), la

France (7.8); puis l'Allemagne, la Belgique et le Danemark (6.5), la Russie, l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Grèce (3.0); enfin la Turquie (1.0). Aujourd'hui la France est remontée au premier rang (10.0).

*Consommation moyenne du sucre dans les Etats de l'Europe.*

| ÉTATS. | Tonnes. | Kilog. par tête. |
|---|---|---|
| Grande-Bretagne | 900.000 | 29.350 |
| France avant 1881 | 265.000 | 7.350 |
| Allemagne | 280.888 | 6.500 |
| Russie | 250.888 | 3.080 |
| Autriche-Hongrie | 200.888 | 5.550 |
| Italie | 90.888 | 3.250 |
| Espagne | 50.000 | 3.030 |
| Pays-Bas | 90.000 | 8.400 |
| Suède | 36.800 | 8.800 |
| Norwège | 10.000 | 5.500 |
| Turquie | 25,000 | 6.650 |
| Belgique | 35.000 | 6.500 |
| Portugal | 20.000 | 3.400 |
| Danemark | 2.000 | 6.150 |
| Suisse | 25.000 | 9.900 |
| Grèce | 5.000 | 3.400 |
| Total pour l'Europe | 2.233.000 | 7.300 |
| Etats-Unis | 800.000 | 16.600 |

Depuis dix ans, cette consommation semblait stationnaire. Si elle progressait, elle le faisait avec une lenteur prouvant qu'au prix moyen réalisé le sucre avait atteint toutes les couches de population capables de le faire entrer dans leur hygiène et que pour en aborder de nouvelles, non moins dignes d'intérêt, il fallait procéder à un abaissement de droit d'une importance sensible. On en jugera par le tableau suivant :

*Consommation du sucre en France.*

| Années. | Kilog. |
|---|---|
| 1871 | 287.978.000 |
| 1872 | 285.437.000 |

| | |
|---|---|
| 1873 . . . . . . . . . . . | 251.976.000 |
| 1874 . . . . . . . . . . . | 231.191.000 |
| 1875 . . . . . . . . . . . | 258.247.000 |
| 1876 . . . . . . . . . . . | 266.384.000 |
| 1877 . . . . . . . . . . . | 268.407.000 |
| 1878 . . . . . . . . . . . | 271.371.800 |
| 1879 . . . . . . . . . . . | 276.320.900 |
| 1880 . . . . . . . . . . . | |
| 1881 . . . . . . . . . . . | 374.000.000 |

Ce tableau prouve que la consommation, qui s'était arrêtée avant l'abaissement du droit, s'est élevée d'un saut de près de 100,000,000 de kilog. en sus de son ancienne moyenne. C'est un indice de ce que produirait une nouvelle réduction; car une partie importante de la population souffre encore dans une certaine mesure par l'impossibilité où se trouvent les familles pauvres de prendre part à la consommation du sucre; d'un autre côté, les fabriques de sucre indigène ou colonial ne trouvent pas toujours dans notre pays le placement assuré de leurs produits et sont souvent gênées pour leur exportation dans les autres contrées par des concurrences commerciales, des conditions douanières ou des mesures législatives très compliquées et dont il serait inutile de nous occuper ici.

Les tableaux suivants, desquels on a déduit les chiffres de la consommation du sucre en France énoncés dans le tableau précédent, nous font voir que la fabrication du sucre indigène dépassait notre consommation et qu'elle n'aurait plus laissé place à l'intervention des sucres coloniaux ou étrangers si l'industrie du raffinage, par sa puissance et son habileté, n'était parvenue à maintenir un grand courant d'exportation à nos sucres raffinés.

| Années. | Sucres exotiques importés | | Sucre indigène soumis aux droits | A déduire sucres raffinés exportés. (Quantités en sucre brut). |
|---|---|---|---|---|
| | des colonies françaises. | de l'étranger. | | |
| | Kilog. | Kilog. | Kilog. | Kilog. |
| 1871 | 77.646.000 | 79.689.000 | 228.988.000 | 98.335.000 |
| 1872 | 75.389.000 | 90.675.000 | 198.352.000 | 178.977.000 |
| 1873 | 80.985.000 | 95.208.000 | 270.071.000 | 194.288.000 |
| 1874 | 80.833.000 | 78.041.000 | 304.342.000 | 232.025.000 |
| 1875 | 93.552.000 | 111.997.000 | 323.035.000 | 269.337.000 |
| 1876 | 86.863.000 | 92.420.000 | 321.132.000 | 234.228.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1877 | 24.476.800 | 102.858.000 | 251.368.000 | 198.295.000 |
| 1878 | 89.603.900 | 78.011.900 | 319.778.000 | 246.051.000 |
| 1879 | 87.921.100 | 69.815.000 | 307.661.300 | 189.076.000 |

*Production du sucre indigène en kilogrammes.*

| Années. | Quantités de sucre fabriquées. | Quantités de sucre acquittées. | Droits perçus. |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| | Kilog. | Kilog. | |
| 1871 | 336.249.000 | 179.102.000 | 87 millions de francs. |
| 1872 | 374.597.000 | 89.700.000 | 59 — |
| 1873 | 410.727.000 | 158.718.000 | 103 — |
| 1874 | 431.913.000 | 151.546.000 | 105 — |
| 1875 | 473.007.000 | 169,311,000 | 117 — |
| 1876 | 328.990,000 | 177.969.000 | 124 — |
| 1877 | 345.316.000 | 130.593.000 | 90 — |
| 1878 | 426.499.000 | 162.849.880 | 112 — |
| 1879 | 321.548.000 | 182.500.000 | 125 — |
| 1880 | 286.619.000 | 159.588.000 | 88 — |

Il est à remarquer que, tandis qu'il était impossible à nos fabricants de sucre de betterave de placer en France la totalité de leurs produits, sous le bénéfice des dispositions des traités en vigueur, nous recevions 92,800,000 kilog. de sucre de betterave étranger.

La consommation du sucre a été, pendant bien des années, fixée vers 100 millions de kilogrammes pour la France; n'est-il pas digne de remarque qu'elle ait pu, par le seul effet de l'abaissement du droit, s'élever en une seule année d'une quantité presque égale? Une nouvelle réduction, atteignant des couches plus profondes de la population et donnant satisfaction à des besoins plus universels, serait suivie d'un accroissement plus rapide et plus considérable encore. La perte éprouvée par le fisc serait douteuse et limitée; les jouissances assurées aux consommateurs seraient comparativement bien supérieures.

Mais nous ne voulons envisager, pour le moment, que le côté fiscal de la mesure, et nous demeurons convaincus que l'augmentation de la consommation domestique du sucre, celle du café et du chocolat, celle du sucre pour le sucrage des vins, et l'essor donné à la confiserie et à l'emploi des aliments sucrés sous toutes

les formes dédommageraient bientôt le Trésor du sacrifice momentanément consenti par lui.

L'abaissement du droit des sucres est donc possible ; il est facile de démontrer qu'il est nécessaire.

*Nécessité de l'abaissement du droit des sucres.* — Cette nécessité n'est que trop évidente. La vigne est exposée désormais à des malheurs tout autres et bien plus graves que ceux dont elle souffrait quand, protégée par des communications rares et lentes, elle avait seulemet affaire à ses ennemis naturels : gelées, pluies ou sécheresses intempestives, insectes propres au pays. Aujourd'hui, des communications multipliées et accélérées lui ont apporté de loin l'oïdium, le phylloxera, le mildew, et ces trois fléaux se sont abattus sur elle, en moins de trente années, portés par des voies rapides. Il faut au vigneron des armes nouvelles pour cette situation nouvelle, sous peine de voir disparaître la récolte et l'usage du vin, et celle de l'alcool en prendre la place.

Tandis que la consommation du sucre restait stationnaire, comment n'être pas effrayé de la rapidité avec laquelle s'élevait la consommation de l'alcool ? Prenons la ville de Paris comme exemple : tandis que la consommation du vin y restait à peu près fixe à 4 millions d'hectolitres, celle de l'alcool y passait en dix années de 60,000 hectolitres à 132,000 ; elle avait donc plus que doublé, comme le prouve le tableau suivant :

*Alcool pur, absinthe et liqueurs consommées à Paris, alcools dénaturés non compris.*

| Années. | Hectolitres. |
|---|---|
| — | — |
| 1872 | 59.659 |
| 1873 | 90.160 |
| 1874 | 89.687 |
| 1875 | 103.600 |
| 1876 | 106.549 |
| 1877 | 107.492 |
| 1878 | 123.111 |
| 1879 | 125.112 |
| 1880 | 132.145 |

Quand on réfléchit à quelle somme de désordres cérébraux, de

malheurs domestiques, de débauches, de délits et de crimes, d'infirmités incurables, de morts prématurées et de vices héréditaires correspond cet accroissement de la consommation de l'alcool, base des jouissances de cabaret, on en est que plus disposé à favoriser par le bas prix du sucre l'extension des boissons chaudes et celle des mets sucrés, base des jouissances de famille.

Il n'est pas contestable que l'abus des boissons alcooliques constitue l'un des plus grands dangers pour les nations modernes, et que cet abus a pris des proportions redoutables depuis le commencement du siècle. Il y a soixante ans, ce mal était inconnu dans la plus grande partie de la France; aujourd'hui, il est peu de départements qui aient échappé à son invasion. Le prix élevé du vin contribue malheureusement à l'extension du fléau. Dansles départements méridionnaux, par exemple, le vin était autrefois consommé de préférence à toute autre boisson alcoolique. Cette consommation se réduit tous les jours et celle de l'alcool en prend la place. Voici les relevés faits pour les deux villes principales de l'Hérault et du Gard. Ils montrent que la consommation du vin s'y est réduite en huit années de plus du tiers, et encore n'avons-nous pas les chiffres correspondant aux trois dernières années :

*Consommation en vins à Montpellier et à Nîmes de 1871 à 1878 inclusivement.*

| Années. | Montpellier. — Consommation totale. — Hectolitres. | Nîmes. — Consommation totale. — Hectolitres. |
|---|---|---|
| 1871 | 111.565 | 75.459 |
| 1872 | 112.565 | 82.991 |
| 1873 | 100.246 | 76.912 |
| 1874 | 76.658 | 69.034 |
| 1875 | 101.715 | 100.034 |
| 1876 | 94.231 | 96.201 |
| 1877 | 74.275 | 70.807 |
| 1878 | 70.941 | 63.395 |

La baisse générale du droit sur les sucres, permettant d'accroître la production de vin dans une proportion qu'on peut estimer raisonnablement au tiers ou à la moitié du produit de la récolte

normale, on rendrait l'usage aux populations des pays de vignobles et viendrait compenser dans une certaine mesure les pertes dues à la présence du phylloxera. Ces pertes sont considérables.

En dix années, nos récoltes sont réduites de 60 millions d'hectolitres à 30 millions, et si l'énergie des vignerons, heureusement réveillée par l'action persévérante de l'administration, n'était venue défendre les vignes encore sur pied et préparer la reconstitution des vignes disparues, le dommage ne se serait pas arrêté à ces chiffres déjà cruellement éloquents, puisqu'ils représentent 300 ou 400 millions de perte annuelle, et pour la santé publique ou le bien-être des familles un incalculable dommage.

*Production de vin en France, depuis 1870.*

| Années. | Hectolitres. |
|---|---|
| 1870 | 54.535.000 |
| 1871 | 59.025.680 |
| 1872 | 54.920.181 |
| 1873 | 36.000.000 |
| 1874 | 69.937.266 |
| 1875 | 78.202.088 |
| 1876 | 44.306.172 |
| 1877 | 55.273.193 |
| 1878 | 50.636.968 |
| 1879 | 25.806.203 |
| 1880 | 29.667.000 |
| 1881 | 34.139.000 |

Cet affaiblissement des forces productives de notre pays explique la rapide augmentation de l'importation des vins que l'Espagne et l'Italie nous fournissent, et qui est passée en trois ans de 3 millions d'hectolitres à près de 8 millions.

*Commerce du vin (Espagne et Italie).*

| Vins ordinaires. | | 1881. | 1880. | 1879. |
|---|---|---|---|---|
| | | Hectolitres. | Hectolitres. | Hectolitres. |
| En fûts ou en cercles. | Espagne | 5.639.483 | 5.036.945 | 2.232.846 |
| | Italie | 1.552.259 | 1.502.377 | 522.336 |
| | Autres pays | 506.878 | 473.946 | 83.236 |
| | | 7.697.660 | 7.093,268 | 2.838.418 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Report* | 7.697.660 | 7.093.268 | 2.838.418 |
| En bouteilles . . . . | 3.182 | 2.501 | 2.262 |
| Vins de liqueurs | | | |
| — en fûts ou cercles | 13.448 | 123.885 | 106.447 |
| — en bouteilles . . | 1.124 | 920 | 983 |
| Total général . | 8.836.084 | 7.220.574 | 2.948.110 |

Tout indique, malgré cet accroissement rapide, que les importations des vins d'Espagne et d'Italie ne s'arrêteront pas à ces chiffres et que le courant commercial, né des circonstances fâcheuses où se trouvent nos départements les plus riches autrefois en vignes de grand rapport, ne cesserait pas, même au cas où leur ancienne prospérité reprendrait son cours. Il est donc urgent de leur assurer des conditions favorables de lutte.

Mais les pays vinicoles ne seraient pas seuls à bénéficier de l'abaissement du droit des sucres. Toutes les parties de la France agricole en profiteraient. Nos fruits, dont la consommation en nature constitue déjà une ressource si précieuse pour l'alimentation publique, convertis en conserves, en marmelades, en confitures, en gelées, y prendraient une part plus large encore. On augmenterait ainsi les jouissances et le bien-être des familles. On généraliserait un commerce dont quelques départements se sont fait un privilège. On fournirait aux femmes une main-d'œuvre appropriée à leurs forces ou à leurs habitudes en réalisant de très grands profits.

Il y aurait donc dans une réduction du droit des sucres à 25 fr., l'avantage de donner satisfaction à la fois : aux vignerons, pour l'amélioration de leurs vins; aux agriculteurs en général, pour un emploi plus lucratif de leurs récoltes en fruits; aux producteurs du sucre colonial ou indigène, pour le placement de leurs récoltes; aux constructeurs de machines, pour le développement ou la création de nouveaux engins ou de nouvelles usines; à la population tout entière, et surtout à la classe la moins favorisée, appelée à aborder ou à prendre une plus large part à la consommation du sucre et à celle du vin.

La betterave, dont la racine pivotante va chercher sa nourriture dans les profondeurs du sol, dont le sarclage purifie les terres, qui les prépare à fournir d'abondantes récoltes en blé, tout en donnant

les pulpes nécessaires à l'engrais du bétail et à la production de la viande, constitue un moyen si puissant de progrès cultural, qu'on peut considérer comme le procédé le plus sûr de venir en aide à l'agriculture française, celui qui consisterait à élever à 600 ou 700 millions de kilog. notre consommation annuelle de sucre.

Le sucre n'est pas un objet de luxe que les délicats seuls aiment à voir figurer sur leur table ; c'est un aliment dont la participation à notre nourriture est justifiée dans tous les pays par les conditions dans lesquelles la nature nous a placés ou par les circonstances que la civilisation a fait naître. Quel est l'homme qui ne fasse pas entrer, à dessein ou sans le savoir, le sucre dans son alimentation? Le lait qu'il a sucé dans sa première enfance, les fruits sucrés dont il fait un si large usage, jusqu'au pain qui l'alimente pendant sa vie, et qui se convertit si facilement en sucre dans les organes digestifs, tout dans son régime l'invite à considérer la matière sucrée comme une partie nécessaire de sa nourriture. Comment ne pas reconnaître que, de toutes les substances saccharines connues, c'est le sucre de canne qui est l'objet de la préférence universelle, qui s'accommode le mieux aux satisfactions de notre palais et aux besoins de notre estomac? Il est beaucoup d'aliments dont on se lasse; le pain et le sucre de canne résistent seuls, pour ainsi dire, à l'épreuve d'un usage journalier.

De même qu'il est d'une bonne politique d'épargner au blé, à la farine et au pain toute redevance fiscale, de même, n'hésitons pas à le dire, toute redevance exagérée imposée au sucre de canne est un contre-sens économique, moral et social. S'il est vrai qu'à mesure que la richesse d'un pays s'élève, la consommation du sucre augmente, il ne l'est pas moins que le droit prélevé sur le sucre doit s'abaisser et même disparaître avec les progrès de la civilisation.

L'Angleterre nous a montré le chemin. Après avoir abaissé successivement le droit des sucres, elle l'a supprimé, se conformant à la généreuse politique de la vie à bon marché inaugurée par R. Peel ! Lorsque, rompant avec d'anciennes traditions, il consacrait la libre introduction des matières alimentaires dans son pays, il en espérait un grand résultat, mais combien ses espérances ont été dépassées ! L'ouvrier de Londres ne dépense pas plus, dépense

même moins pour sa nourriture que l'ouvrier de Paris. En moins de vingt années, les populations exsangues et anémiques qu'une hygiène insuffisante avait produites ont fait place, en quelque sorte, à une race nouvelle au teint généreux et coloré.

De toutes les mesures provoquées par R. Peel dans sa longue carrière, il n'en est aucune qui ait plus contribué à faire bénir sa mémoire, à la rendre chère aux familles laborieuses, à consolider la constitution et le trône au service desquels il avait voué sa noble vie.

Ce serait mal connaître les intérêts de l'agriculture et les sentiments de l'éminent ministre des finances par qui nous sommes consultés que de les supposer contraires ou même indifférents à la poursuite du but élevé offert à notre exemple et à nos méditations par l'illustre homme d'Etat anglais.

En conséquence des diverses considérations qu'on vient de résumer, la commission est d'avis de répondre aux demandes formulées par M. le ministre des finances dans sa lettre du 31 mars 1882 :

1° Qu'il y a lieu de favoriser le sucrage des vins ;

2° Que ce sucrage exige l'emploi du sucre cristallisé de la canne ou de la betterave ;

3° Que la dénaturation de ce sucre présente des difficultés qui ne permettent pas de recourir à cette pratique en l'état de l'expérience acquise ;

4° Qu'une réduction du droit des sucres à 25 fr. nets par 100 kil. permettrait au sucrage de prendre une grande extension, donnerait un nouvel élan à l'industrie sucrière et serait un grand bienfait pour la population tout entière, sans causer, dans ces limites, un dommage sensible au Trésor.

---

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# LES SEMIS
# DE VIGNES FRANÇAISES

PAR M. P. JOIGNEAUX.

L'administration de l'agriculture avait espéré un moment que le sulfure de carbone triompherait du phylloxera dans la Côte-d'Or. On attaqua d'abord vigoureusement les premiers foyers, et on tua du même coup la vigne et l'insecte. Les vignerons se fachèrent et firent obstacle à ce traitement radical. Ils eurent tort. A présent que le phylloxera est éparpillé partout, l'emploi de l'insecticide à haute dose n'a plus sa raison d'être; on va s'en tenir au traitement cultural qui consiste à empoisonner le plus possible d'insectes, tout en laissant vivre les souches.

Nous souhaitons que cela dure de longues années, et qu'on obtienne chaque année de bonnes récoltes. Mais nous ne sommes point rassuré, et croyons qu'il est urgent de refaire de nouvelles vignes *par le semis* pendant que les vieilles agoniseront.

Par nouvelles vignes, nous entendons des variétés franches de pied et produisant des raisins de bonne qualité, sans qu'il soit nécessaire de les greffer.

Nous ne voulons détourner personne du greffage, et nous ne verrions avec aucun déplaisir des essais sur *riparia* ou sur des sujets provenant des raisins sauvages indigènes. Tout cela est à tenter, mais pour notre compte, nous nous attachons de préférence aux vignes qui n'ont pas besoin d'être greffées. Nous laissons les

expédients à qui s'en contente; nous voulons davantage.

Les désastres dont nous sommes accablés doivent avoir pour cause principale nos infractions continuelles aux lois de la nature; nous n'arriverons à nous relever qu'en prenant résolument le parti de revenir à ces lois et de nous y soumettre dorénavant.

Nos vignes s'en vont de décrépitude et de misère, moins à cause de l'épuisement du sol que parce que nous nous sommes obstinés à ne pas nous servir de leurs graines pour les multiplier.

Si les pépins n'étaient bons à rien, on n'en trouverait pas dans les raisins, et du moment qu'on en trouve, c'est qu'ils ont leur raison d'être. S'il y avait eu des semeurs de vignes, nos cépages, incessamment renouvelés de graines, témoigneraient à présent d'une solidité, d'une résistance qu'ils n'ont plus, c'est donc du côté des semis qu'il convient de porter notre attention.

Il est un peu tard, sans doute, pour commencer l'œuvre de réparation et de retour au sens commun; il eût mieux valu s'y prendre il y a un demi-siècle ou seulement un quart de siècle! mais laissons-là les regrets et les discours qui ne mènent à rien, prenons les choses dans l'état où elles sont et qu'il serait difficile d'avoir pires, et tâchons de sauver le vignoble.

Les vignerons sont aux prises avec tous les fléaux et se défendent comme ils peuvent contre l'oïdium avec le soufre, contre l'anthracnose en greffant la vigne rouge sur la vigne blanche, contre le phylloxera avec toutes les drogues imaginables et les plants américains. Applaudissons à leurs efforts, souhaitons qu'ils tiennent ferme, et

pendant qu'ils bataillent, tentons de notre côté le rajeunissement de nos variétés.

Ici, nous y songeons sérieusement, et comment n'y songerions-nous pas? Vous figurez-vous les grands crûs détruits, et vous êtes-vous demandé ce qu'on mettrait à la place? Nous ne voulons pas nous arrêter à cette perspective désespérante, et nous entendons faire tête à l'ennemi. Notre dernière cartouche, c'est le semis de vignes indigènes. Nous croyons qu'il nous sauvera. Le conseil général de la Côte-d'Or s'est associé à cette espérance, et la ville de Beaune va prendre, cette année même, l'initiative de l'entreprise.

Il nous arrivera très probablement d'abord, ce qui est arrivé aux pommes de terre de semis. La graine prise un peu au hasard sur des races plus ou moins affaiblies, donna beaucoup de plants maladifs, mais elle en donna aussi un certain nombre de résistants, et c'est à ceux-ci que nous devons de n'avoir pas perdu l'espèce. Nous serions heureux si les choses devaient prendre la même tournure avec la vigne; et pourquoi ne la prendraient-elles pas?

Avant de semer, il convient de savoir que les graines de vignes reproduisent assez facilement les races d'où elles sortent, ou, en d'autres termes, que les corbeaux ne font pas des pies. Ainsi, les pépins de pineau donneront du pineau, et ceux du gamay donneront du gamay. Tout au plus se produira-t-il par-ci par-là des modifications d'aspect. Mais on se tromperait si l'on s'attendait à voir du premier coup les qualités que possèdent nos vins de vieilles vignes. Ceci est l'aflaire du temps qui agit sur les tissus végétaux et gouverne avec sagesse la circulation de la sève. Mais au bout du compte et après

tout, pauvres maltraités que nous sommes, nous n'avons pas le droit de nous montrer très exigeants.

Quelle que soit la race que l'on se proposera de rajeunir, on devra porter la plus sérieuse attention sur le choix des pépins et ne pas prendre à l'aventure. On ne prendra pas dans les raisins provenant de souches atteintes d'oïdium, d'anthracnose et de mildiou. Il importe que les souches mères soient saines, relativement vigoureuses et point greffées. Dans les contrées où le phylloxera exerce ses ravages, il se trouve des ceps qui font bonne figure au milieu des morts et des mourants. Eh ! bien, ceux-là nous inspireraient confiance. Nous avons bonne opinion des ceps qui repoussent sur des emplacements ravagés et dont on n'attendait plus rien. Pour ce qui est des localités où le phylloxera n'a point encore fait son apparition, les meilleures souches mères sont, à notre avis, les plus vigoureuses et les moins chargées de raisins. Il faudra éviter avec soin les ceps couverts de grappes qui, dans l'opinion publique, passent pour être forts, tandis qu'en réalité ils sont faibles. En somme, ne vous attachez qu'aux souches peu fournies. Que les raisins soient beaux et bien mûrs, vous aurez d'excellents pépins, et avec eux des chances de réussite qu'on ne saurait attendre de graines tirées du marc des pressoirs et provenant de mères inconnues.

Du moment que vous êtes fixés sur le choix des raisins, il ne reste plus qu'à en extraire les graines, et chacun s'y prendra comme il l'entendra. Ceux-ci en exprimeront le jus dans un linge, comme si c'étaient des groseilles; ceux-là les enfermeront dans des petits sacs de toile claire, pour les presser de suite ou les plonger dans les cuves, les y laissant fermenter avec les autres raisins.

L'essentiel en cette affaire, c'est que les bonnes graines ne soient pas confondues avec les graines suspectes.

C'en est assez pour aujourd'hui; à bientôt la question de culture.



# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

### DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*).

*B. versipellis Fr.* — Chapeau sec, d'abord tomenteux puis crevassé-écailleux, de 5 cent. de large, gris puis roux pâle, quelquefois fuligineux. Chair blanchâtre, douce. Tubes petits, blanchâtres, gris à l'ouverture, formant un hymenium concave. Anneau membraneux, infléchi. Stipe solide, élancé, un peu renflé à la base, gris ou sale grisâtre, avec de petites mèches noirâtres. Odeur forte, désagréable; saveur douce, un peu piquante.

Dans les lieux découverts des bois; été, automne.

*B. scaber Fr.* — Chapeau glabre, visqueux par un temps humide, à la longue rugulcux, brun-pâle ou terreux. Chair blanchâtre, Marge pourvue d'appendices cortiniformes. Tubes blancs puis sales, formant un hymenium arrondi. Stipe solide, atténué, rugueux, écailleux, blanc sale ou cendré. Saveur un peu salée.

Partout dans les bois, été, automne.

*B. castaneus Bull.* — Chapeau velouté, d'un brun-marron clair se fonçant avec l'âge, convexe, étalé ou déprimé. Tubes courts, blancs, puis jaunes-verdâtres. Chair blanche ne changeant pas. Stipe plein, puis creux, à base un peu bulbeuse, cannelle. Saveur pâteuse.

Eté, automne, dans les bois.

*B. Piperatus Bull.* — Chapeau glabre, légèrement visqueux, jaune-fauve. Chair jaune, à saveur *poivrée*. Tubes anguleux, rouillés. Stipe mince, jaune à la base et à l'intérieur.

Dans les forêts de sapins. Eté et automne.

*B. chrysenteron Bull.* — Chapeau mou, floconneux-écailleux, ou crevassé, brun ou rouge brique. Chair jaune, *rouge* sous la cuticule, bleuissant légèrement à la cassure. Tubes anguleux, inégaux, jaunes, verdissants. Stipe jaune ou rouge, strié par de fortes côtes de même couleur. Espèce très variable.

Lieux découverts et herbeux des forêts. Eté, automne.

*B. subtomentosus L.* — Chapeau mou, sec, tomenteux, fauve-olive ou grisâtre. Chair blanche. Tubes anguleux, jaunes. Stipe à côtes et sillonné, ponctué-scabre.

Dans les bois. Eté, automne.

*B. calopus Fr.* — Chapeau globuleux, subtomenteux, olivacé. Chair blanche devenant plus ou moins bleuâtre. Tubes étroits, anguleux, jaunes. Stipe plus long que le diamètre du chapeau, ferme, conique, réticulé de blanc au sommet et entièrement d'un *rouge-écarlate*.

Bruyères et forêts. Eté, automne.

*B. pachypus Fr.* — Chapeau sec, subtomenteux, brunâtre puis pâle; chair blanchâtre, bleuissant et enfin devenant un peu rosée. Tubes arrondis, jaunes, bleuissant par la pression. Stipe très épais, bulbeux, jaune, taché de rouge, réticulé. Odeur ingrate, saveur nauséabonde.

Bois et pâturages. Eté, automne.

***B. satanas* Lenz. — Chapeau fauve ou olive-blanchâtre, glabre, un peu humide. Chair blanchâtre, rougissant à la cassure. Tubes petits, jaunes à orifice sanguin-écarlate.** Stipe très épais, jaune-pâle couvert d'un réseau rouge carmin.

Espèce très dangereuse mais très facile à distinguer, croissant dans les forêts, principalement dans celles de conifères. Eté et automne.

***B. lupinus* Fr.** — Chapeau massif, sec, glabre, verdâtre puis jaunâtre. Chair jaunâtre, bleuissant rapidement. Odeur et saveur acidules. Tubes jaunes à orifice rouge-orangé. Stipe très gros, bulbeux, rosé ou jaunâtre, avec un réseau sanguin.

Bord des bois. Eté, automne.

***B. luridus* Schœff.** — Chapeau tomenteux, olive ou brun, un peu visqueux. Chair jaunâtre, rougissant puis verdissant. Tubes jaunes, verdoyants, à orifice rouge-orange.

Bois, avec les précédents. Eté, automne.

***B. cyanescens* Bull.** — Chapeau écailleux ou floconneux, jaunâtre ou fauve. Chair ferme, blanche, devenant subitement à la cassure d'un beau bleu obscur. Tubes petits, blancs, puis jaunes. Stipe ventru, fauve et blanc au sommet, creux, avec une moëlle spongieuse.

Dans les forêts et sur les gazons ombragés des montagnes. Eté, automne.

## Les POLYPORES. — **Polyporus.**

Nous avons vu que dans les bolets, les tubes qui tapissent la face inférieure du chapeau peuvent aisément se séparer du tissu de l'hymenophore, dans les polypores, au contraire, la trame du chapeau descend entre les pores et fait corps avec eux ; de plus, ces tubes ne sont pas séparables les uns des autres. Presque

toutes les espèces de ce genre sont d'une consistance coriace, subéreuse ou ligneuse, en sorte qu'un très petit nombre seulement peuvent être utilisées comme aliment.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Polyporus ovinus Sch.*
— *subsquamosus L.*
— *squamosus Hud.*
— *umbellatus Fr.*
— *frondosus Fr.* (Polypore en bouquet).
— *cristatus Fr.* (Polypore en crête).
— *sulfureus Bull.* (Polypore sulfurin).

*P. ovinus Sch.* — Chapeau charnu, difforme, fragile, crevassé, écailleux, à peu près blanc. Chair blanche, compacte, d'une odeur et d'une saveur agréables. Pores petits, arrondis, blancs, puis devenant jaune-citron.

Dans les forêts de sapins. Eté, automne.

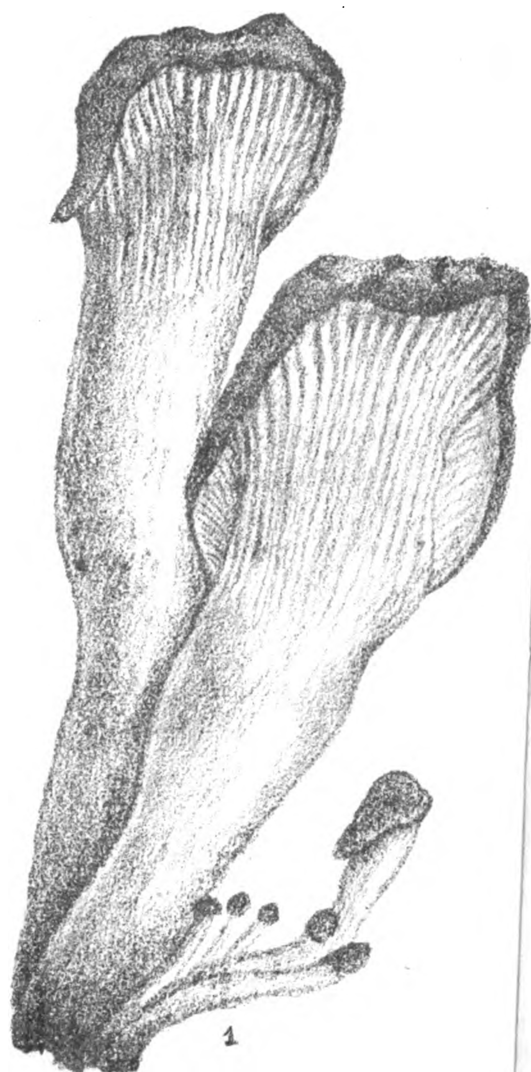
*P. subsquamosus L.* — Chapeau charnu, blanchâtre, aréolé-écailleux, tenace. Pores mous, flexueux, blancs. Stipe très gros, obèse, dur, blanchâtre.

Forêts de sapins. Eté, automne.

*P. squamosus Huds.* — Chapeau devenant quelquefois énorme (40 cent.), ochracé-pâle, couvert de larges écailles appliquées, plus foncées et centrifuges. Pores très grands, polygones, imitant les alvéoles des abeilles, blancs puis jaunâtres. Odeur agréable. Stipe épais, court, réticulé au sommet.

Peut être utilisé comme comestible lorsqu'il est très jeune. Croît imbriqué sur les vieilles souches de noyer, de tilleul, etc. Eté.

*P. umbellatus Fr.* — Cette curieuse espèce est formée d'un grand nombre de petits chapeaux (3 à 5 cent.) entiers, ombiliqués, d'un gris-fauve, portés sur des stipes grêles, cylindriques, libres,



1. Ag. Ostreatus Jacq. – 2. Cortin

tou
sul
peu

*P*

*P.*
écail
et d'u
venai
Dai

*P.*
écaill
obèse
For

*P. s*
(40 ce
foncée
alvéol
épais,
Peu
imbriq

*P. u*
grand i
d'un gr

et réunis sur une base commune blanche, de manière à former un bouquet simulant un gros chou-fleur.

Ce champignon, d'une saveur très agréable, croît en été au voisinage des vieilles souches dans les bois ombragés.

*P. frondosus Fr.* — Le polypore en bouquet ou *Poule des bois* présente une souche blanche, souvent d'un poids considérable sur laquelle prennent naissance un grand nombre de rameaux, qui s'allongent, se divisent en s'applatissant et se terminent par des chapeaux minces, tournés d'un seul côté, en forme d'éventail, imbriqués les uns sur les autres. Leur surface est inégale, ridée, écailleuse, gris-fauve. Pores très petits, courts et blancs. Chair blanche, un peu dure, saveur agréable.

Croît en automne sur les vieilles souches de chênes, chataigniers, sapins, etc.

*P. cristatus Fr.* — Chapeaux entiers ou dimidiés, imbriqués, villeux, pulvérulents puis fendillés ou crevassés, verts-jaunâtres avec des teintes brunes ou fauves. Pores très courts, blancs puis jaunâtres ou fauve-clair.

Eté et automne, sur les vieilles souches.

*P. sulfureus Bull.* — Chapeaux nombreux, très larges, imbriqués, jaune-citron, lavés de rouge-incarnat. Chair jaune-citron, puis blanchissant. Pores petits, jaune-soufre. Stipe souvent nul. Saveur acidule.

Toute l'année sur divers troncs (pommiers). Aliment grossier.

## Genre Fistulina.

Ce genre très analogue aux deux précédents, s'en distingue par ses tubes qui sont libres de toute adhérence entre eux. Il ne renferme qu'une seule espèce indigène croissant sur les vieux troncs de hêtre et de chêne dans nos forêts. Cette espèce est comestible.

*F. hepatica Fr.* — La *fistuline hépatique*, *langue de bœuf*, a d'abord l'aspect d'un tubercule rouge d'ocre, couvert de papilles

de même couleur, qui ne tarde pas à s'allonger et à se dilater pour prendre la forme d'une langue qui acquiert souvent de grandes dimensions.

Chapeau charnu, un peu gélatineux, à bords obtus, entiers ou légèrement lobés, rouge foncé, jaunâtre ou ochracé. Tubes grêles, très serrés mais libres, d'abord blancs puis jaunes-rougeâtres. Chair molle, zônée, vineuse, ressemblant à de la viande fraichement coupée.

Mangé par tout le monde; mais parfois d'une digestion difficile.

(*A suivre*).



## La voie lactée et la création de la lumière selon la Genèse

L'extrait suivant d'une conférence de M. E. Catelan, le savant mathématicien-astronome de l'Université de Liège, extrait que nous empruntons à la *Revue scientifique*, donne quelques détails piquants et qui intéresseront certainement le lecteur, sur les calculs relatifs aux dimensions et à la distance de la Voie lactée, et sur la manière dont il convient d'apprécier, d'après les résultats scientifiques, l'histoire de la création des astres et de la lumière, selon la Genèse.

« Les *nébuleuses* sont des taches diffuses, que l'on aperçoit dans les profondeurs du ciel, soit à la vue simple (1), soit avec des lunettes : ces taches sont des *amas d'étoiles* (2). Aujourd'hui, on en

(1) Comme la nébuleuse d'Andromède observée, en 1612, par Simon Marius.

(2) Cette définition s'applique surtout aux *nébuleuses résolubles*. Les *nébuleuses proprement dites* sont, d'après plusieurs astronomes, des *matières phosphorescentes répandues dans l'univers, et qui, étant condensées, produisent des étoiles*. Arago, dont l'opinion doit avoir un si grand poids, a été conduit à conclure que *nous assistons à la formation de véritables étoiles*.

compte près de *six mille*. Et ces mondes sont, au moins, aussi *riches* que le nôtre : telle nébuleuse, dont le diamètre est d'environ 10" (1/6 de degré), renferme *vingt mille* étoiles, tandis que notre *firmament*, comme l'on disait jadis, n'en présente que six mille visibles à l'œil nu.

La nébuleuse qui nous intéresse le plus, parce que, très probablement, nous en faisons partie, est la zône lumineuse, blanchâtre et irrégulière, connue sous le nom de *Voie lactée*. Cette zône divise la sphère céleste en deux parties presque égales. Elle y trace à peu près un grand cercle, après avoir éprouvé une bifurcation aiguë, d'où résulte *l'arc secondaire* qui, après être resté séparé de *l'arc principal* dans l'étendue d'environ 120 degrés, se confond de nouveau avec lui. La largeur de cette zône varie entre 5 et 16 degrés. Ses deux branches embrassent plus de 22 degrés sur la sphère.

Les Grecs qui expliquaient tout par des fables, disaient que Junon, ayant consenti à donner le sein au petit Hercule, l'enfant avait laissé tomber un peu du lait divin. Voici, à ce sujet, la traduction de quelques vers latins du P. Commire (1), traduction faite par Fontenelle.

Voyez ces astres dont à peine
Il parvient jusqu'à nous une faible lueur;
C'est là ce même lait qui tomba, par malheur,
De la bouche du fils d'Alcmène.
Et comme il eût été perdu,
Jupiter ménagea ces précieuses gouttes;
En astres il les changea toutes;
Et, du *chemin de lait*, voilà ce qu'on a su.

Le P. Commire, né en 1625, mort en 1702, doit avoir été un galant homme, peut-être même un homme galant. Il appartient à ce groupe d'aimables abbés, si nombreux aux deux derniers siècles, et dont l'espèce semble perdue. Indépendamment de ses poésies latines, dont je ne dirai rien (pour cause), il a laissé le rondeau suivant, qui justifie mon appréciation.

(1) Son vrai nom était Commère.

**SUR LA MORT D'UN CHAT.**

Griset est mort. Une noire furie,
Des jeux, des ris, des amours ennemie,
En trahison, a pris ce chat si beau.
Pleurez, mes yeux, et fondez-vous en eau (1) :
Vous n'avez plus rien à voir dans la vie!
Malgré cent tours d'une aimable folie,
Malgré sa peau tavelée et polie,
Sa longue queue et son petit museau.
        Griset est mort!

De chats mignons une troupe choisie,
Pour faire honneur à son ombre chérie,
Toutes les nuits s'en vient, sur son tombeau,
Verser le sang d'un rat ou d'un moineau;
Puis, miaulant d'un air triste, elle crie :
        « Griset est mort! »

Cette pièce n'a, je le confesse, aucun rapport avec *les dimensions de l'univers;* mais comme elle est jolie et peu connue, j'ai pensé que vous accepteriez ce petit hors-d'œuvre.

Le grand astronome Képler, le philosophe Kant et le géomètre Lambert pensaient que la voie lactée pourrait bien être une nébuleuse, à l'intérieur de laquelle nous serions placés. Guidé par cette sorte de divination, W. Herschel entreprit, vers 1780, le *jaugeage* de la voie lactée. Cet immense travail fut accompli en quelques années. Dirigeant son télescope vers toutes les parties de la zône qu'il voulait étudier, Herschel reconnut qu'elles sont très inégalement riches en étoiles : dans telle partie, le télescope ne montrait *qu'une* en un quart d'heure; dans telle autre, il en faisait découvrir non seulement plusieurs centaines, mais jusqu'à 116,000! Ce n'est pas tout : Herschel conclut de ses observations que la voie lactée renferme au moins *cinquante millions* d'étoiles, *cinquante millions* de soleils, analogues aux nôtres! « Ces résultats numériques, dit Arago, sont vraiment *prodigieux.* » Mais allons plus loin.

Une considération géométrique bien simple prouve que, très

(1) Vers du *Cid.*

probablement, la distance de la terre aux limites de la nébuleuse lactée, dans une direction donnée, est proportionnelle à la racine cubique du nombre d'étoiles aperçues dans cette direction. Cette distance varie donc au moins dans le rapport de 1 à 50; d'autres observations donnent le rapport de 1 à 100.

En résumé, d'après le travail d'Herschel, la voie lactée se compose de deux couches très minces, presque parallèles, ayant la forme d'une paire de meules, s'étendant à des lointains incalculables, et dont notre soleil occupe à peu près le centre; les distances de cet astre aux limites de la voie lactée varient entre 58 fois et 500 fois sa distance à celle du *Centaure*. La lumière de cette étoile employant environ trois ans à nous parvenir, il faut près de *trois mille ans* pour qu'un rayon lumineux, parti d'une limite extrême de notre nébuleuse, arrive à la limite opposée.

Si l'on admet, ce qui semble assez naturel, que les dimensions *absolues* des diverses nébuleuses ne soient pas très différentes les unes des autres, on peut se demander à quelle distance de notre soleil est placée une nébuleuse ayant un diamètre apparent donné, par exemple 10". Pour qu'un objet sous-tende un angle de 10", il faut qu'on en soit éloigné de 334 fois sa plus grande dimension, sa lumière ne nous parviendrait qu'en 334 fois 3,000 ans, c'est-à-dire en *plus d'un million d'années*. Ce résultat, qui effraie l'imagination, est probablement au-dessous de la vérité.

Ici se présente un dilemme assez piquant :

L'un des premiers versets de la Genèse est ainsi conçu :

« Dieu dit : *Que la lumière soit; et la lumière fut.* »

Si les gigantesques *becs de gaz*, appelés étoiles, ont été allumés instantanément, l'être pour qui ces becs brûlaient les a vus, non à la fois, mais les uns après les autres. Que dis-je? Des millions d'étoiles, peut-être sont encore invisibles aujourd'hui, parce que leur lumière *n'a pas eu le temps* d'arriver jusqu'à nous.

Si, au contraire, Adam, armé d'une bonne lunette, a pu contempler, le jour même de sa naissance, toutes les étoiles visibles aujourd'hui, c'est que, pendant des milliers et des millions d'années, Jéhovah les avait successivement allumées !

Je ne me charge pas de conclure, et je renvoie la question aux

théologiens : vous savez qu'ils expliquent tout,.... à la façon des anciens.

Tels sont messieurs, les objets dont je voulais vous entretenir dans cette conférence amicale. Malgré mon infériorité sur un sujet qui ne rentre pas dans mes études habituelles, le but que j'avais en vue sera atteint, si j'ai pu vous intéresser, si j'ai pu vous inspirer le goût d'une science grandiose, à la fois poétique et philosophique, d'une science que Laplace, dans son admirable langage, caractérise ainsi :

« L'astronomie, par la dignité de son objet et par la perfection de ses théories, est le plus beau monument de l'esprit humain, le titre le plus noble de son intelligence. Séduit par les illusions des sens et de l'amour propre, l'homme s'est regardé longtemps comme le centre du mouvement des astres, et son vain orgueil a été puni par les frayeurs qu'ils lui ont inspirées. Enfin, plusieurs siècles de travaux ont fait tomber le voile qui cachait à ses yeux le système du monde. Alors il s'est vu sur une planète presque imperceptible dans le système solaire dont la vaste étendue n'est elle-même qu'un point insensible dans l'immensité de l'espace... Les résultats sublimes auxquels cette découverte l'a conduit sont bien propres à le consoler du rang qu'elle assigne à la terre, en lui montrant sa propre grandeur, dans l'extrême petitesse de la base qui lui a servi pour mesurer les cieux (1). Conservons avec soin, augmentons le dépôt de ces hautes connaissances, les délices des êtres pensants. Elles ont rendu d'importants services à la navigation et à la géographie; mais leur plus grand bienfait est d'avoir dissipé les craintes produites par les phénomènes célestes et détruit les erreurs et craintes qui renaitraient promptement, si le flambeau des sciences venait à s'éteindre. »

Je viens de nommer Pascal. Permettez-moi de finir par le plus beau mot, peut-être, que cet immortel génie ait jamais écrit :

« Travaillons à bien penser : voilà le principe de la morale. »

(1) Pascal a dit : « Quand l'univers l'écraserait, l'homme serait encore plus noble que celui qui le tue, parce qu'il sait qu'il meurt. »

# LA CURE AUX RAISINS.

Cédant au si pressant empire qu'exerce chez nous la mode, c'est presque toujours en Suisse que nous allons, comme l'on dit, faire *une cure aux raisins.*

On semble, en France, ignorer les ressources de notre pays.

Pourquoi, par exemple, le parisien qui traverse notre beau Jura ne s'y arrêterait-il pas? Nos raisins sont, en général, d'une qualité bien supérieure à ceux de la Suisse, qui nous demandait autrefois presque tous ses vins; l'aspect pittoresque de nos montagnes ne le cède souvent même pas à celui de la Suisse.

Quels sont les avantages de la cure aux raisins, qui n'est pas, comme on a pu le croire quelquefois, sans une véritable efficacité.

Voici, à cet égard, ce que nous lisons dans le *Moniteur d'horticulture;* cet intéressant article est signé D[r] Bourgeois.

« L'observation attentive des résultats de la cure aux raisins et le contraste de la science appliqué à ses effets physiologiques ont fait reconnaître que les acides malique et tartrique, libres ou combinés à l'état de sels doubles de potasse, se décomposent pendant l'acte de la nutrition et qu'il en résulte un bi-carbonate de potasse, éliminé en grande partie par les reins, au point que l'urine, plus abondante, devient neutre ou alcaline.

« La *cure* de raisin est donc un *traitement alcalin*, aussi puissant qu'inoffensif.

« D'après cela il est facile de concevoir que cette cure sera utile dans la dyspepsie, dans les maladies chroniques du foie, accompagnées ou non de jaunisse, dans les coliques contraires, les calculs hépatiques, dans les engorgements du foie et de la rate, suite de fièvre intermittente, dans la constipation habituelle, les hémorroïdes, dans le scorbut, dans la goutte.

« L'effet de la cure de raisin se fait sentir sur l'ensemble de la santé : l'appétit augmente, les fonctions digestives s'accomplissent plus rapidement, les mouvements sont plus faciles, les forces semblent augmenter, on supporte mieux la fatigue. »

Cette cure aux raisins commence avec la maturité du fruit, cer-

taines variétés de fruits sont bien préférables à d'autres ; ainsi, dans le Jura, un raisin qui, lorsqu'il est bien mûr, est supérieur, comme saveur agréable, à tous les plants, c'est le *poulsard*. Nous avons, dans le Jura, bien d'autres excellents raisins encore, comme le sauvagnin, le pineau ou noirin, etc., mais le poulsard qui est très abondant dans le Jura, est encore supérieur à tous ces raisins comme fruit de dessert.

On doit, en mangeant le raisin, rejeter la pellicule et les pépins. On peut commencer par un demi-kilog. en trois fois, matin, midi et soir, entre les repas; arriver ensuite à un kilog. et aller progressivement jusqu'à cinq ou six kilog. par jour. Aux repas, l'alimentation sera réglée d'avance par le médecin consulté, et ce, suivant la nature de la maladie. En général, ne sont pas exclus du régime les viandes de toute nature, le vin, le thé, le café. L'exercice au grand air, les promenades sur les montagnes, les distractions de toute nature, *sans fatigue*, sont des adjuvants nécessaires à la cure aux raisins, qui peut durer environ deux mois, septembre et une partie d'octobre.

C. S.

## LES VINS DE MARC

C'est ainsi que M. Aimé Girard a proposé, dans la séance de l'Académie des sciences du 1er août, de désigner les vins faits avec de l'eau sucrée et des marcs de vendange. Un autre membre de l'Académie, M. Frémy, beaucoup moins favorable à ce genre de boisson, à laquelle il ne veut reconnaître aucune des propriétés du vin, a dit, au contraire, qu'il convenait de lui conserver le nom, déjà trop honorable peut-être de « piquette. »

La note soumise à l'Académie des sciences par M. Aimé Girard et les nombreuses expériences faites dans la Saintonge nous ont convaincu que ce n'est point une simple piquette, mais bien de vrai vin que l'on obtient en mélangeant, quand le premier vin est

tiré, une certaine quantité d'eau sucrée avec le marc, avec la rape, comme on dit chez nous.

M. Aimé Girard s'est livré à ce sujet à des études approfondies, à des analyses multipliées qui ont jeté un grand jour sur cette question qui intéresse au plus haut point les producteurs et les consommateurs. Voulant connaître la composition chimique de cette boisson, et la comparer avec celle des vins ordinaires, M. Aimé Girard a tenu à préparer lui-même les vins qu'il voulait étudier, et l'année dernière, aux mois de septembre et d'octobre, il a fait venir du Bordelais, de la Bourgogne, de l'Hérault, du Cher, de l'Isère, des marcs de vendange pour les mélanger, dans certaines conditions, avec de l'eau sucrée. La fermentation s'étant régulièrement accomplie, sans aucun trouble, en un temps qui a varié, suivant les mélanges, de sept à dix jours, l'habile opérateur a ensuite analysé tous les liquides obtenus, et, après un long et minutieux travail dont je ne puis vous donner tous les détails, il a pu conclure ainsi devant l'Académie des sciences :

« En résumé, les vins obtenus par la fermentation du sucre en présence des marcs de vendange, vins auxquels il convient de donner le nom de « vins de marc, » ont une composition assez régulière pour qu'on puisse la considérer comme un produit commercial défini ; la composition de ces vins leur assigne des qualités alimentaires et hygiéniques équivalentes aux deux tiers, à la moitié, dans les cas les plus favorables, des qualités des vins ordinaires ; cette composition est telle enfin que, préparée avec soin à la richesse de 9 à 10 0/0 d'alcool, ces vins de marc constituent une boisson éminemment utile et recommandable, dont le prix de revient ne dépasse pas actuellement 20 à 22 francs l'hectolitre, et s'abaisserait à 17 ou 18 fr. s'il était possible de réduire, au grand bénéfice de notre agriculture, l'impôt du sucre à 25 fr. les 100 kilogrammes.

Les vins de marc ont moins de tartre, moins de tannin, moins de matières colorantes que les vins ordinaires, ce qui constitue leur infériorité, et il ne faudrait pas croire que le séjour plus prolongé de l'eau sucrée avec le marc soit de nature à enrichir le vin; c'est le contraire qui se produit, et il résulte des expériences faites par M. Aimé Girard que le vin s'appauvrit, en abandonnant peu à

peu au marc une partie du tartre, du tannin et de la matière colorante, quand on prolonge la cuvaison au-delà des limites ordinaires.

Il résulte donc de la communication faite à l'Académie des sciences par M. Aimé Girard que le vin de marc peut être utilement et honnêtement livré à la consommation ; mais il est bien entendu que le fabricant et le marchand devront toujours prévenir l'acheteur de la nature de la marchandise vendue. Car je voudrais qu'on pût dire un jour, en rappelant une phrase historique : Si la bonne foi était bannie du reste de la terre, elle se trouverait encore dans la conscience des marchands de vin.

Henri Giraud.

# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## Composition du sang

M. B. Decugis, dans son livre sur *les tourteaux de graines oléagineuses*, dit :

« Au point de vue chimique, le sang contient :

« 1° de 70 à 80 p. 100 d'eau.

« 2° Des matières albumines ou protéiques, c'est-à-dire aptes à prendre, sous l'influence vitale, une foule de formes diverses, suivant les organes qui se les sont appropriées. Ce sont : 1° l'albumine, matière analogue au blanc d'œuf; 2° la fibrine, que l'on peut séparer du sang, sous forme de filaments blancs, en fouettant celui-ci avec une verge faite avec des brins d'osier ; 3° l'hématosine ou matière colorante rouge, laquelle contient 6 ou 7 p. 100 de fer. Ces trois substances, riches en azote, puisqu'elles en contiennent environ 16 centièmes, sont les principes plastiques du sang.

« 3° Des substances grasses et sucrées formées de carbonne, d'hydrogène et d'oxygène.

« 4° Des principes minéraux (sel marin, chaux, magnésie, soude, potasse, fer, acide phosphorique à l'état de phosphate), dans la proportion de 1,26 à 1,50 p. 100. Ces substances sont indispensables à la vie.

« 5° Des gaz (acide carbonique, azote, oxygène). Le sang artériel contient deux fois plus d'oxygène que le sang veineux.

« 6° Enfin, il existe encore dans le sang d'autres matières organiques, en proportions variables (urée, acide urique et hippurique, créatine, canthine, etc.); elles proviennent des transformations éprouvées par les principes précédents. Ces substances usées, pour ainsi dire, sont destinées à être éliminées par les diverses voies de l''économie, et le sang les transporte dans les organes chargés de cette élimination. »

Le sang, c'est à la fois l'aliment et le moteur de la machine animale : c'est par lui que tout se produit, s'utilise et s'élimine. C'est donc sur l'étude du sang et des éliminations que doit se baser une théorie de l'alimentation. Aliments, SANG, fèces : cela résume tout. C'est là que nous devons apporter nos balances, c'est là ce qu'il faut étudier avec persévérance, c'est là qu'est la lumière et la vérité. A quel plus bas prix peut-on produire le sang nécessaire au travail, à la croissance, à l'entretien ? Quels sont les principes indispensables d'une alimentation rationnelle ? — Voilà notre question posée.

*(Bulletin de la Société agricole).*

---

## **Le Mildew** *(Peronospora viticola,* de Barry)

Comme si ce n'était pas assez pour la viticulture d'avoir à combattre, après l'oïdium, l'anthracnose, la pyrale, etc., le plus terrible des ennemis de la vigne, le mildew, est venu envahir récemment les vignobles de la France et aussi de presque toute l'Europe.

*Sa description.* — Avant l'apparition manifeste du mildew à la

face inférieure des feuilles, car c'est sur cette face qu'on l'observe presque exclusivement, le parenchyme apparaît taché, par plaques, de couleur jaunâtre. Peu de jours après, se montre sur ces taches une végétation cryptogamique à aspect feutré, de couleur blanche cristalline qui passe au gris terne, une fois arrivée au terme de son développement. Le mycélium de ce cryptogame s'accroît dans l'intérieur même de la feuille en thalles filamenteux très déliés, sorte de suçoirs, qui se nourrissent du contenu des cellules et les épuisent.

Il est d'autres filaments dont la présence se manifeste à l'extérieur des feuilles, ce sont les filaments fructifères, prenant comme points de sortie les stomates. C'est cette particularité qui explique pourquoi, sur la feuille, on observe constamment le mildew à la face inférieure.

Ces filaments fructifères sortent en nombre variable du même stomate, le nombre le plus faible que j'ai observé a été trois, et sont divisés en rameaux, ramuscules terminés par des spores assexués, ovoïdes, à enveloppe transparente et à l'intérieur granuleux avant la germination, de dimensions plus ou moins grandes.

Outre ces spores agames produisant des zoospores, le mildew a un second mode de reproduction, puisqu'il donne naissance à des spores sexués ou zoospores qui, enfermés dans une enveloppe épaisse, oogone, passent l'hiver sans germer afin de reproduire l'espèce l'année suivante.

M. Millardet, professeur de botanique à la Faculté des sciences de Bordeaux ayant observé, le premier en Europe, lesdites zoospores, je lui en emprunte la description.

« On les découvre, dit-il, dans les endroits desséchés de la feuille, surtout au voisinage des nervures. Sur des coupes convenables, les points où elles sont plus nombreuses se font reconnaître par leur saillie et par une épaisseur plus grande de la feuille que dans les points voisins. Elles sont souvent sur deux ou trois couches d'épaisseur, un peu plus fréquentes dans les parties supérieures du tissu (tissu en palissade) que dans les parties inférieures (tissu caverneux); il semble même qu'il puisse s'en trouver quelquefois à la surface de l'épiderme. Leur forme est sphérique, la membrane presque incolore est lisse transparente. Elles varient

pour la grosseur entre 25 à 30 millièmes de millimètre. L'oogone qui les renferme est irrégulièrement pyriforme; sa membrane légèrement épaissie, *ondulée et finement ponctuée*, se trouve colorée en brun très clair. »

« *A.... Les feuilles sont jeunes, d'un vert jaunâtre, tendres et souvent destinées à s'accroître encore.*

« Les taches de mildew sont arrondies et blanches; la partie supérieure de la feuille est d'abord un peu jaunâtre; elles déterminent le brunissement et le desséchement de cette partie; la feuille peut, dans son accroissement ultérieur, se crisper ou même se déchirer.

« *B.... Les feuilles sont adultes, d'un vert assez foncé, ou revêtant déjà la teinte automnale; elles sont coriaces.*

« *b*[1] .... *Les taches sont isolées....* Les taches sont en général polygonales, limitées aux nervures petites ou grandes; le tissu de ces nervures est sans méat, et le mycélium ne les a pas franchies. Elles sont foncées, brunes, ou d'abord plus vertes que le fond; le mycélium y est généralement demeuré vivant et peut encore émettre des spores, propriété très dangereuse par les temps humides.

« La feuille est comme *mouchetée;* cette apparence est très spéciale, plus visible à la face supérieure.

« Sur la feuille âgée, les taches se rapprochent des nervures principales et de leur point de réunion.

« *b*[2] *Les taches sont confluentes....* Les taches précédentes s'entourent d'une auréole de tissu desséché, ce qui en modifie l'apparence générale; mais les mouchetures sont plus foncées que le fond desséché qui occupe souvent l'extrémité des lobes ou la base des nervures principales.

« Des coupures transversales de la feuille montrent que dans ces différents cas le tissu est entièrement frappé de mort. Une partie importante du limbe est ainsi détruite; souvent le pétiole se désarticule et tombe. »

Quoi qu'il en soit, l'aspect général d'une vigne atteinte de mildew est caractéristique. Les feuilles paraissent passées à la flamme; aussi les vignerons étaient-ils unanimes à attribuer à un coup de soleil la chute précoce des feuilles observée en septembre 1880.

***Caractères qui différencient le mildew de l'oïdium et de l'erinéum.*** — L'oïdium présente une végétation feutrée de couleur mate, d'un gris terne, et non d'un aspect brillant comme le mildew. Le feutrage de ce dernier a une épaisseur plus forte que celle de l'oïdium. Celui-ci s'observe indistinctement sur les deux faces des feuilles, tandis qu'il en est autrement pour le mildew. De plus, quel que soit le temps qui s'écoule entre l'apparition du mal et le moment de l'observation, jamais les organes foliacés atteints d'oïdium n'ont les apparences de feuilles brûlées. Tout organe attaqué par l'*Erysiphe tuckeri* a une odeur de moisi qui fait complètement défaut aux feuilles mildiouées. Enfin, le mycélium de l'oïdium ne pénètre jamais dans l'intérieur des tissus végétaux sur lesquels il se développe.

Outre l'absence d'aspect cristallin propre au mildew, l'érinéum, feutrage produit par la piqûre d'un petit acarien (genre *phytoptus*), dont la présence n'est constatée qu'à la face inférieure des feuilles, est surmonté d'une petite ampoule, très apparente à la face supérieure, tandis que la partie de celle-ci, correspondante aux taches du mildew, est toujours plane. De plus, l'érinéum ne produit jamais l'altération en tissu cellulaire au point de provoquer la perforation des feuilles comme le mildew.

Paul Oliver.

*(Bulletin de la Société des agriculteurs de France).*

---

## De la préparation des fruits à l'eau-de-vie

Voici le moment où les ménagères se livrent à la confection des fruits à l'eau-de-vie.

Les préparations qui suivent et qui sont d'ailleurs d'une exécution facile, ont l'avantage de procurer à toutes les époques de l'année des desserts précieux, agréables et variés. Elles fournissent en même temps des ratafias propres à remplacer les liqueurs de table.

Les fruits bien préparés peuvent être conservés dix-huit mois ou deux ans. Pour cela, on doit les mettre de préférence dans de petits bocaux, attendu que la fermentation s'établit plus difficilement sur une petite masse que sur une grande. Les bocaux doivent être tenus bien bouchés, afin que les principes spiritueux de l'eau-de-vie ne s'évaporent pas, et déposés dans un lieu plutôt frais que chaud, pour empêcher la fermentation. Mais en supposant que cet agent destructeur les respecte, la macération qui continue toujours finit par les ramollir et les réduit en marmelade au bout d'un certain temps.

*Blanchiment des fruits.* — On fait subir cette opération à certains fruits, tels que abricots, pêches, poires, coings, prunes, etc., que l'on veut conserver à l'eau-de-vie ou au sirop.

Cette légère cuite, qu'on nomme le blanchiment, enlève aux fruits, du moins en grande partie, le principe acerbe, âcre ou trop aromatique contenu dans la plupart d'entre eux, et concourt à leur conserver la forme et la couleur.

Ces fruits doivent être cueillis un peu avant la maturité. Sans leur donner le temps de se dessécher ou de se ramollir, on les essuie bien avec un linge, ayant soin de ne pas les endommager. A mesure qu'on les essuie, on les pique jusqu'au cœur avec une aiguille, tant pour empêcher que la peau ne crève que pour les rendre plus promptement pénétrables au liquide, et on les jette dans un baquet d'eau froide.

Cette opération étant terminée, on les retire avec une écumoire pour les mettre tous ensemble dans un chaudron d'eau bouillante, assez grand pour recevoir tous le même degré de chaleur et tremper également, sans quoi les parties qui se trouveraient exposées à l'air deviendraient noires. On entretient un feu vif. Lorsque les fruits sont un peu ramollis, on enlève le chaudron du feu et, avec l'écumoire, on les jette aussitôt dans l'eau la plus froide et la plus crue possible. Ce changement subit de température redonne aux fruits un peu de fermeté et leur fait reprendre leur couleur naturelle, qui avait disparu lorsqu'ils étaient plongés dans l'eau chaude.

Les fruits étant refroidis, on les range sur un tamis ou sur un

linge propre pour les faire égoutter; une fois bien égouttés, on les traite comme il est dit à chaque recette.

### *Cerises.*

Les cerises les plus grosses, les plus agréables à manger, et les griottes surtout sont celles qui conviennent le mieux pour être mises à l'eau-de-vie. Comme tous les fruits destinés à cet usage, on les cueille au moment où elles vont être mûres. On ne prend que celles qui sont belles, fermes, et qui n'ont pas de meurtrissures. On leur coupe les 2/3 de la queue, on les pique en trois ou quatre endroits avec une épingle, et on les met dans un bocal. On verse dessus, de manière à tout couvrir, de la bonne eau-de-vie dans laquelle on a déjà fait dissoudre, à froid, de 100 à 120 gr. de sucre pour chaque litre.

On peut également, si on le préfère, préparer un sirop cuit au perlé, que l'on coupe, lorsqu'il est froid, avec deux parties d'alcool contre une de sirop; on couvre les cerises avec ce mélange.

On peut encore mélanger deux parties d'alcool, une de suc de cerises, avec 100 à 120 gr. de sucre pour un litre; on verse cette liqueur sur les cerises.

Quelque procédé que l'on suive, si l'on veut aromatiser les fruits, on y met un peu de cannelle ou de girofle.

### *Coings.*

Prenez de beaux coings bien mûrs, enlevez-en délicatement la peau et mettez-la aussitôt macérer dans l'eau-de-vie. Coupez les fruits par quartiers, ôtez-en le cœur et mettez-les tremper dans l'eau en attendant que tous soient préparés. Faites-les cuire ensuite à petit feu dans un bon sirop. A mesure que les quartiers fléchissent, retirez-les avec l'écumoire et rangez-les dans une terrine; clarifiez le sirop en le faisant recuire, et jetez-le bouillant sur les fruits. Au bout de 24 heures, rangez les quartiers dans le bocal et mélangez le sirop avec l'eau-de-vie dans laquelle ont infusé les

peaux. Ce mélange doit se faire dans la proportion de deux parties d'eau-de-vie contre une de sirop. Filtrez le mélange et versez-le sur les fruits qui doivent baigner entièrement.

### *Pêches.*

On les cueille dans les mêmes conditions, et on les prépare de la même manière que les abricots.

### *Poires.*

Les poires de Rousselet de Reims, et les autres espèces de même goût et d'un petit volume, sont celles que l'on doit préférer. On les choisit avant leur complète maturité, on leur enlève la peau ainsi que l'extrémité de la queue, et on les jette dans l'eau fraîche afin qu'elles ne noircissent pas. Après qu'elles ont trempé une demi-heure, on les met blanchir dans la bassine sur le feu, et dès qu'elles fléchissent sous le doigt, on les dépose avec l'écumoire dans l'eau bien froide.

Lorsqu'elles se sont bien refroidies dans cette eau, que l'on renouvelle au besoin, on les met égoutter sur un tamis et on les range une à une dans le bocal, de manière à laisser le moins de vide possible. On tiendra tout prêt un sirop cuit à la nappe, dans lequel on aura mis infuser, pendant qu'il était encore bouillant, les peaux des poires. Lorsque ce sirop est refroidi, on y ajoute deux parties d'eau-de-vie contre une de sirop. On filtre le mélange et on le verse sur les fruits.

### *Prunes.*

On emploie de préférence les reines-claude blanches ou violettes, mais les mirabelles, les perdrigons et les dames auberts peuvent aussi être employées. On les cueille et les traite absolument comme les abricots et les pêches.

### Raisins.

Le muscat est, sans contredit, le meilleur, mais néanmoins certaines autres qualités peuvent être utilisées ; on choisit pour cela les meilleurs raisins, les plus gras, et on les prépare en tout comme les cerises.

Nota. — Les fruits qui ont été blanchis sont toujours plus délicats et plus fins. Néanmoins, si l'on ne veut pas se donner la peine de les blanchir, on peut s'en dispenser, mais on aura soin pour tout le reste de procéder selon qu'il est dit à chaque formule.

*Journal de la Vigne.*

---

## Le fromage artificiel

Alphonse Karr, après avoir énuméré toutes les substances qui peuvent servir à fabriquer du vin à Paris, terminait en disant : « Il entre dans la composition de ce liquide tant d'ingrédients différents que je ne serais pas éloigné de croire qu'on y mette quelquefois un peu de raisin. »

Cette boutade du spirituel auteur des « Guèpes » perd tous les jours davantage son caractère paradoxal.

Nous pourrons bientôt dire aussi que le beurre et le fromage qu'on y vend se composent de diverses substances chimiques auxquelles vient s'ajouter même quelquefois un peu de laitage.

On sait que l'oléomargarine s'obtient en soumettant à la pression, du suif chauffé à une certaine température. On ajoute ensuite à cette substance 10 0/0 de lait et on baratte le mélange pour arriver à ce produit que les Américains appellent « Butterine » et qui est désignée généralement en Europe, d'après son constituant principal, sous le nom d'oléomargarine ou de beurre d'oléomargarine. Ce « beurre artificiel » est exporté des Etats-Unis en quantité immense. Déjà dans l'année 1879-1880 il en était sorti de

ce pays 19,000,000 de livres, sans parler de ce qui s'était glissé au travers des douanes sous la dénomination trompeuse de *beurre*. Il est probable, selon les statisticiens, que l'exportation a atteint actuellement 20 à 25 millions de livres par an. Du reste, l'oléomargarine ne nous vient pas seulement de l'autre côté de l'Atlantique; l'Europe s'est mis à confectionner ce produit pour son compte. D'après les quantités de cette substance qui se fabrique à Paris et qui se consomme sur place, nous estimions récemment que le tiers même de la population de cette capitale doit consommer ce « succédané du beurre. Enfin, pour prendre un exemple plus près de nous, rappelons que ces derniers jours les annonces des journaux de Genève nous révélaient l'existence en Suisse d'une fabrique qui a la franchise de vendre le beurre d'oléomargarine sous son vrai nom.

Mais ce n'est pas tout. Les Américains ont fait un nouveau pas dans cette voie d'imitation. Ils ont découvert qu'au moyen d'un mélange d'oléomargarine et de lait écrémé (blue skim milk) on peut arriver à un produit qui, de l'aveu même de M. Jenkens, secrétaire de la Société royale d'agriculture d'Angleterre, est une excellente imitation du fromage connu sous le nom de « Américan Cheddar. » La contrefaçon est si parfaite que des experts anglais ont déclaré à M. Jenkins que s'ils n'avaient pas été prévenus, ils auraient été dans l'impossibilité de distinguer le fromage d'oléomargarine du fromage américain naturel. D'après leur estimation le nouveau produit vaut, en gros, de 65 à 70 fr. le quintal (112 liv. anglaises) et au détail, de 80 à 90 centimes la livre.

Le fromage américain (naturel) est un article qui se vend en Angleterre en quantité considérable; la Grande-Bretagne importe chaque année pour une valeur de 125 millions de francs de fromage et la moitié au moins de cette somme est représentée par des fromages provenant des Etats-Unis sous le nom de « Américan Cheddar, Américan Cheshire, Américan Stilton, etc. » Ainsi, après le vrai Stilton, ou le vrai Chester anglais, on a vu apparaître les Chester et les Stilton américains, expressions qui correspondent à celle du Gruyère italien et de champagne vaudois. Aujourd'hui, par une nouvelle transformation, on arrive à une *imitation de Chester américain.* Cela rappelle tout-à-fait le couteau de Jeannot qui était

toujours le même couteau bien qu'on y eût remis d'abord une lame et ensuite un manche.

Pour être juste envers le fromage artificiel nous devons dire que le Docteur Voelker, chimiste de la Société royale d'agriculture d'Angleterre l'a examiné et a déclaré qu'il constitue une nourriture pafaitement saine.

On peut admettre, semble-t-il, que si les proportions de lait écrémé et d'oléomargarine sont bien gardées, la composition en question ne doit différer que de très peu de chose de celle des meilleurs fromages anglais, *qu'elle l'emportera au point de vue nutritif sur les fromages maigres* (skim milk cheeses) ordinaires, *et même sur les variétés les plus estimées du Gruyère et du Parmesan.* Il lui manquera toujours, il est vrai, les corps gras spéciaux au lait, tels que la butyrine, etc., dont la décomposition développe le fumet particulier à certains fromages de qualité supérieure. Les corps gras de l'oléomargarine étant des composés plus stables, les fromages artificiels dans lesquels ils entrent en très grande proportion, se mûriront, ou comme nous le disons, se *feront* moins vite et n'acquerront jamais le bouquet du vieux Stilton ou du vieux « Persillé. »

Nous laisserons aux hommes compétents à discuter les conséquences que cette nouvelle contrefaçon doit avoir sur notre agriculture et notre industrie fromagère. Il nous semble que dans les conditions qui nous sont ainsi faites, nos fromageries doivent chercher à produire les variétés des fromages jusqu'à présent impossibles à imiter. Là, du moins, elles trouveront des prix de vente élevés et une concurrence moins redoutable. A. H.

*(Journal d'agriculture suisse).*

---

## Moyens de détruire le chiendent

Je lis dans le n° du 11 juillet la question suivante : Quel est le meilleur moyen de détruire le chiendent ?

Jusqu'à présent, plusieurs méthodes ont été mises en pratique

pour extirper cette vilaine plante, appelée vulgairement *Gramon*. Les uns, ce sont les plus nombreux, l'arrachent avec le fossoir, et après l'avoir laissé sécher quelques jours au soleil, le mettent en tas et le brûlent. D'autres, par plusieurs labours exécutés par des temps secs, suivis de vigoureux hersages, parviennent à l'extirper plus ou moins bien. D'autres encore cherchent à l'étouffer, en semant des vesces, de l'avoine fortement fumée, etc. Tous ces moyens sont plus ou moins bons, mais nécessitent beaucoup de main-d'œuvre. Une réflexion qui m'est venue, en voyant mon voisin, lequel avait un champ, littéralement couvert de chiendent et qui se disposait à le labourer pour l'ensemencer en avoine, il y mit une forte fumure, le laboura et la pluie étant survenue avant qu'il ait eu le temps de le semer, en quelques jours il fut comme un pré, ce qui le décida à le laisser. Il y donna un hersage et au moment de la récolte des foins, ce champ avait une bonne récolte de fourrage. Depuis cette époque, pendant plusieurs années, il y vint de magnifiques fourrages. A la cinquième année, le champ fut labouré après fenaisons, et relabouré en automne plus profondément. Il y vint l'année dernière un superbe froment; cette année encore, un deuxième blé est de toute beaûté.

Mais la chose la plus curieuse, c'est que le chiendent a entièrement disparu. Que conclure de ceci? A mon avis, je crois que le chiendent est comme les autres plantes. Par exemple, prenez le blé, le sainfoin, le trèfle, etc. Semez trois ou quatre années consécutives du blé sur le même champ, il finit par ne plus produire. Il en est de même du sainfoin et du trèfle.

Donc, lorsqu'un champ est trop ensemencé de chiendent, en y donnant une double fumure, un labour moyen, suivi d'un bon hersage, semer ensuite une graminée de peu de végétation, pour laisser le champ libre au chiendent; la flouve odorante, par exemple; je crois que, au bout de quelques années, cette mauvaise plante, ayant pu se développer à son aise, et ainsi tirer du sol toutes les substances nécessaires à son existence, une fois qu'elle ne rencontre plus ces substances en assez forte proportion, elle périclite et finit par se détruire d'elle-même. C'est la seule conclusion que je puisse tirer de l'expérience faite par mon voisin. Je puis même ajouter que dans un autre champ qui avait été traité de

la même manière, ensemencé ensuite en sainfoin, cette année il était splendide et aussi pur qu'on peut le désirer.

Voici ce que je conseille aux agriculteurs qui tiennent à avoir leurs champs propres et exempts de mauvaises herbes.

1° Ne jamais labourer un champ sans avoir préalablement pioché une bande tout autour d'une largeur de 35 à 50 centim.; de manière à ce que la mauvaise herbe ne vienne pas du voisin.

2° Ne semer que des graines pures, c'est-à-dire exemptes de graines de plantes adventices. Ch. Guyaz.

Monsieur le rédacteur,

En réponse à la question relative à la destruction du chiendent posée dans le *Journal d'agriculture* du 11 juillet, voici le procédé dont je me suis servi :

Labourer peu profond lorsque la végétation est déjà avancée, laisser chômer sans herser huit ou quinze jours, relabourer de nouveau à la même profondeur, puis herser vigoureusement plusieurs fois en laissant quelques jours d'intervalle entre chaque hersage, puis faire suivre d'une récolte herbacée vigoureuse (maïs, trèfle farouche, etc.) Si ces opérations ont pu se faire en temps de sécheresse, le chiendent ainsi que toutes les mauvaises herbes auront disparu. Il est bien entendu que cette année ce procédé n'a que peu de valeur surtout dans les terres fortes.

Avec considération. C. Paquier.

*(Journal d'agriculture suisse).*

---

## Rations pour vaches laitières et juments suitées, le poulain ayant deux mois

Les vaches sont supposées du poids de 4 à 500 kilog. Les juments sont percheronnes ou *perchisées*. Les unes et les autres

sont en prairie de 6 heures du matin à 6 heures du soir. Les vaches reçoivent à l'étable 10 kilog. de paille d'orge, les juments 10 kilog. de paille de blé.

Nous avons conseillé pour les vaches 2 kilog. 5 de paille d'orge hachée mélangée à 1 kilog. de farine de cocotier ou de froment, plus une demi-botte de paille entière. Pour les juments, même ration avec paille de blé au lieu de paille d'orge.

La paille hachée doit être préparée 12 heures à l'avance, avec la farine de cocotier; bien mélanger et bien *mouiller*.

Ajouter 2 kilog. 5 de paille entière, donnée au râtelier.

Les poulains prendront une meilleure ossature et des muscles plus étoffés, si la mère reçoit du cocotier.

Avoir soin d'accoutumer les animaux, s'ils ne sont pas habitués aux tourteaux, en se conformant aux prescriptions de notre circulaire.

A mesure que l'hiver approche, il faut progressivement augmenter la proportion de tourteaux ou de farine, afin d'habituer les animaux à l'alimentation qu'il recevront durant la mauvaise saison.

Le maximum à atteindre est 3 à 4 kilog. par jour, suivant le poids vif de l'animal.

Toute jument suitée et pleine, mise à ce régime, donnera à ses deux poulains, né et à naître, une constitution robuste, un squelette et des muscles puissants. Les vaches seront amenées au maximum de leur production laitière et seront maintenues en excellent état.

*(Bulletin de la Société agricole).*

---

## L'intelligence chez un âne

De célèbres naturalistes ont souvent fait la remarque que l'homme se doute bien peu de la merveilleuse sagacité que montrent les animaux qui sont traités avec douceur et affection par leurs

maitres. En voici un exemple que nous avons trouvé dans le *Little Folks Magazine*.

Un paysan espagnol, habitant l'un des faubourgs de Madrid, avait eu pendant longtemps l'habitude de se rendre journellement en ville, conduisant un âne chargé de cruches de lait pour sa clientèle. Il arriva qu'un jour le paysan tomba malade et sa femme proposa d'envoyer l'âne faire seul la tournée habituelle.

Le maître y ayant consenti, les paniers reçurent les cruches remplies de lait et un morceau de papier attaché à la têtière de l'âne priait les clients de se servir eux-mêmes selon leurs besoins et de replacer les cruches dans les paniers. L'âne partit seul et revint au bout d'un certain temps avec les cruches vides et tout en place.

Le propriétaire de l'âne étant allé aux informations, s'assura que l'âne s'était arrêté à la porte de chacun des clients de son maître sans se tromper une seule fois, et que même lorsqu'on l'avait fait attendre, il avait tiré la sonnette avec les dents.

Depuis ce jour, l'âne fait la tournée et il est probable que son apparition à heure fixe est attendue par chaque client comme l'on attendait, il y a quarante à cinquante ans, la malle-poste dans les campagnes.

Cette historiette ne fait non-seulemeut pas l'éloge de l'intelligence d'un animal qui passe pour être le prototype de la stupidité, mais encore de la proverbiale honnêteté des classes inférieures en Espagne, parmi lesquelles les larcins sont aussi inconnus que dans les Highlands de l'Ecosse, ou dans l'ouest de l'Irlande.

*(Bulletin de la Société protectrice des animaux).*

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# AVIS

Notre Concours agricole du 26 septembre dernier nous ayant occasionné des dépenses assez considérables, nous prions instamment nos membres titulaires, correspondants et abonnés, de vouloir bien nous envoyer, *sans retard,* en un mandat sur la poste le montant de leur cotisation ou abonnement pour l'année 1882, et antérieurement, s'il y a lieu (5 fr. plus 2 fr. pour ceux qui n'ont pas encore acquitté leur droit de diplôme).

Il sera fait traite sur ceux des membres qui, au 15 novembre n'auront pas acquitté ce qu'ils doivent. Ils sont priés de lui réserver bon accueil. Elle portera 0,50 centimes de plus pour les frais de recouvrement.



# CONTRIBUTION

# A L'HISTOIRE DE LA MÉDECINE

## EN FRANCHE-COMTÉ

(*Notes et documents sur les médecins, chirurgiens, apothicaires, etc., du* XII<sup></sup>e *au* XVIIIe *siècle*)

COMMUNIQUÉ PAR M. B. PROST.

Pour épargner une déception au lecteur, je tiens à déclarer, dès le début, que les pages suivantes ne sont guère qu'un acompte sur un vaste et curieux sujet. Quelques points seulement en seront effleurés ici. Etranger à l'art de guérir, — j'allais dire d'enterrer mes semblables, — j'ai dû écarter de ce travail toutes les questions relatives aux sciences médicales proprement dites. J'ai laissé aussi de côté, mais pour y revenir ultérieurement plus en détail, tout ce qui concerne : 1° la biographie et les publications des médecins franc-comtois, du xve siècle à nos jours; 2° l'histoire de la Faculté de médecine de l'Université de Dole (1); 3° les hôpitaux, léproseries ou maladreries de la Franche-Comté; 4° les épidémies qui, du xive au xviie siècle, désolèrent cette province; 5° la sorcellerie, qui aux xvie et xviie siècles surtout, y compta tant de victimes; 6° les eaux médicinales de Luxeuil, les Reppes (près Vesoul), Etuz, Fédry

(1) Fondée en 1422-1423, l'Université de Dole fut transférée à Besançon en 1691.

(Haute-Saône), Besançon, Lougres, Guyon (Doubs), Salins, Lons-le-Saunier, le Louverot, Jouhe (Jura), etc. (1).

(1) Voici quelques indications bibliographiques sur ces divers points :

1° Les grandes biographies générales (Michaud, Didot, etc.); — les biographies médicales (Manget, Eloy, Jourdan et Desgenettes, etc.); — (GIROD-NOVILLARS), *Essai historique sur quelques gens de lettres nés dans le Comté de Bourgogne, avec une notice de leurs écrits* (Besançon, 1806, in-8°); — D. MONNIER, *Les Jurassiens recommandables....* (Lons-le-Saunier, 1828, in-8°); — C. D. (Charles Duvernoy), *Notices sur quelques médecins, naturalistes et agronomes nés ou établis à Montbéliard dès le* XVI° *siècle* (Besançon, 1835, in-8°); — L. SUCHAUX, *Galerie biographique de la Haute-Saône* (Vesoul, 1864, in-8°).

2° LABBEY DE BILLY, *Histoire de l'Université du Comté de Bourgogne et des différents sujets qui l'ont honorée* (Besançon, 1814-1815, 2 vol. in-4°), *passim*; — H. BEAUNE et J. D'ARBAUMONT, *Les Universités de Franche-Comté, Gray, Dole, Besançon....* (Dijon, 1870, in-8°), p. CLXII - CLXV, 173-175, 201-203; — le Dr J. MEYNIER, « Les médecins à l'Université de Franche-Comté, » dans le *Recueil de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Besançon*, année 1880, p. 47-97.

3° Aug. CASTAN, *Notice sur l'hôpital du Saint-Esprit de Besançon* (Besançon, 1865, in-8°) (Extrait de l'*Annuaire du Doubs et de la Franche-Comté*, années 1864, 1865); — le Dr PERRON, « Du régime intérieur des hôpitaux au XVIII° siècle, » dans le *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, année 1865, p. 24-26.

4° Le Dr DRUHEN, « Discours de réception » à l'Académie de Besançon [Histoire de la peste de 1629 à Besançon], dans le *Recueil* de cette Académie, n° de janvier 1856, p. 19-42; — le Dr Ch. PERRON, « Annales des épidémies en Franche-Comté [de 1628 à 1639], dans les *Mémoires de la Société d'Émulation du Doubs*, année 1861, p. 317-460 (tiré à part, Besançon, 1862, in-8°).

5° « Permission accordée par le Parlement de Dole de chasser un loup-garou. 1573, » dans l'*Annuaire du département du Jura*, 1880, p. 125; — *Arrest mémorable de la cour de Parlement de Dole du* 18 *janvier* 1573 *contre Gilles Garnier, Lyonnois, pour avoir, en forme de loup-garou, dévoré plusieurs enfans et commis autres crimes* (Sens, 1574, plaquette in-8°, réimprimée en fac-similé, il y a une quarantaine d'années; voir aussi : *Annuaire du département du Jura*, 1874, p. 50-52; — H. BOGUET, *Discours des sorciers* (Lyon, 1602, 1603, petit in-8°, 1605, in-12, 1607, 1608, 1610, petit in

Cependant, si restreintes et si décousues soient-elles, ces notes sur l'histoire des médecins, chirurgiens, « bar-

Rouen, 1603, 1605, 1606, in-12; Paris, 1603, petit in-8°); — *Discours prodigieux et espouvantable du thrésorier et banquier du diable et son fils, qui ont esté bruslés à Vesouz en la Franche-Comté, le* 18 *janvier* 1610.... (Lyon, s. d. (1610), plaq. petit in-8°, réimprimée en 1871); — J. Pétremand, *Recueil des ordonnances et édictz de la Franche-Conté de Bourgongne* (Dole, 1619, in-fol.) p. 209; (Jobelot) *Suite du recueil des édits et ordonnances de la Franche-Comté de Bourgongne* (Lyon, 1664, in-folio), p. 56-57; — J. Grivel, *Decisiones celeberrimi Sequanorum senatus Dolani*.... editio nova (Dijon, 1731, in-fol.), decisio xxxiii, « de muliere quadam sortilega...., » p. 116-122; — J. des Loix, *Speculum inquisitionis Bisuntinæ*.... (Dole, 1628, petit in-8°); *L'Inquisiteur de la foy*.... (Lyon, 1634, petit in-8°); — Aug. Nicolas, *Si la torture est un moyen seur à vérifier les crimes secrets, dissertation morale et juridique par laquelle il est amplement traité des abus qui se commettent partout en l'instruction des procès criminels et particulièrement en la recherche du sortilège*.... (Amsterdam, 1682, petit in-8°); — A. Rousset, « De la sorcellerie dans le Jura au xvi[e] siècle, » dans l'*Annuaire du département du Jura*, publié par Fréd. Gauthier, 1850, p. 74-79; — A. Dey, *Histoire de la sorcellerie au comté de Bourgogne* (Vesoul, 1861, in-8°) (extrait des *Mémoires de la commission d'archéologie du département de la Haute-Saône)*; — le D[r] E.-L. Bertherand, « Quelques mots sur la sorcellerie dans le Jura, » dans le *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, 1864, p. 86-90; — J. Tissot, « Notice sur l'établissement et les statuts de l'inquisition en Franche-Comté.... » dans les *Mémoires lus à la Sorbonne.... histoire, philologie et sciences morales* (Paris, 1866, in-8°), p. 711-752; — Ch. Thuriet, « Les sorciers devant la législation du moyen âge et la législation moderne, » dans les *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, 1874, p. 515-532; — S. Finot, « Procès de sorcellerie au bailliage de Vesoul, de 1606 à 1636, » dans le *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts du département de la Haute-Saône*, 3[e] série, n° 6, 1875, p. 1-71; — divers procès de sorcellerie, des xvi[e] et xvii[e] siècles, publiés dans les ouvrages suivants : C.-J. Perreciot, *De l'état civil des personnes et de la condition des terres dans les Gaules*.... nouvelle édit., t. III, p. 328-442; *Revue de la Franche-Comté*, t. I, 1838-1839, p. 389-395; *Mémoires de la commission d'archéologie du département de la Haute-Saône*, 1839, p. 30-51; Eug. Cortet, *Beaufort et ses seigneurs* (Paris, Lons-le-Saunier, [illegible] 18, p. 57-61; *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts* 1873, p. 335-338; *Mémoires de la Société d'émulation du Jura*,

biers, » apothicaires et sages-femmes en Franche-Comté, ne paraîtront pas, peut-être, dépourvues de tout intérêt.

1874, p. 17-38,57-76; *Annuaire du département du Jura*, 1876, p. 71-76; *Le Cabinet historique*, t. XXIII (1877), 1re partie, p. 257-280.

6° DUNOD, *Histoire du Comté de Bourgogne*, t. II, p. 453-458; — le P. PRUDENT, « Dissertation sur les antiquités romaines trouvées en Franche-Comté, » dans les *Mémoires et documents inédits pour servir à l'histoire de la Franche-Comté, publiés par l'Académie de Besançon*, t. I, 42-59, 117-119. — DOM CALMET, *Traité historique des eaux et bains de Plombières, de Bourbonne, de Luxeuil et de Bains* (Nancy, 1748, in-8°); — MORAND, « Lettre sur les antiquités trouvées à Luxeuil, et sur les eaux thermales de cette ville, » dans le *Journal de Verdun*, mars, 1756; — LAUR. MOREL, *Observations sur les eaux minérales de Luxeuil* (Besançon, 1756, in-12); — Dom TIM. GASTEL), *Traité ou dissertation sur les eaux minérales et thermales de Luxeuil....* (Besançon, 1761, in-12); — (FABERT) *Essai historique sur les eaux de Luxeuil* (Paris, 1773, in-12); — B. ALIÈS, *Précis sur les eaux thermales et minérales de Luxeuil* (Paris, 1831, in-8°, Besançon, 1850, in-8°); — MOLIN, *Notice sur Luxeuil et ses eaux minérales* (Paris, 1833, in-8°); — V. REVILLOUT, *Recherches sur les propriétés physiques, chimiques et médicinales des eaux de Luxeuil* (Paris, 1838, in-8°); — le Dr P.-S. CHAPELAIN, *Luxeuil et ses bains* (Paris, 1851, 1857, in-8°); — le Dr A. BILLOUT, *Notice sur les eaux minéro-thermales de Luxeuil* (Paris, 1857, in-8°); — F. BOURQUELOT, *Inscriptions antiques de Luxeuil et d'Aix-les-Bains* (Paris, s. d. (1861, in-8°) (extrait du *Bulletin de la Société des antiquaires de France*, t. XXVI); — A. DEY, *Mémoires pour servir à l'histoire de la ville de Luxeuil* (Vesoul, 1862-1865, in-8°, p. 65-124); — le Dr DELAPORTE, *Hydrologie médicale. Bains de Luxeuil....* (Paris, 1862, 1865, in-8°); — C. DUHAUT, *Luxeuil ancien et moderne* (Luxeuil, 1865, in-18); — le Dr A. MARTIN-LAUZER, *Les eaux de Luxeuil, bibliographie* (Paris, 1866, in-8°); — le Dr EM. DELACROIX, *Luxeuil, ville, abbaye, thermes* (Paris, 1875, in-18; v. aussi : *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, 1857, p. 380-386, 1862, p. 93-106, 1867, p. 59-184). — (A. BARBIER) *Dissertation sur les eaux minérales de Vezoul* (Vesoul, 1721, in-12); — *Mercure de France*, novembre 1685 et août 1716. — Fr. BOURCHARD, *Judicium de metallicis aquis Vesuntione inventis per mediam æstatem anni* 1677 (Besançon, 1677, in-4°). — JEAN BAUHIN, *Histoire des merveilleux effets qu'une salubre fontaine située au village de Lougres a produits pour la guérison de plusieurs maladies en* 1601 (Montbéliard, 1601, petit in-8°); à la suite de cet opuscule se trouve : *Description poétique des vertus et propriétés admirables de la saine fontaine*

Elles contribueront, du moins, à faire connaître un coin du « bon vieux temps, » que les érudits franc-comtois n'ont pas encore, ce me semble, suffisamment exploré (1).

[de Lougres].... par Fr. DE LANCLUSE. — L. COILLOT, *Observations sur la nature et les effets de l'eau minérale sulfureuse de Guillon près Baume-les-Dames* (Besançon, 1827. in-12); — LAMBERT, *Notice sur l'établissement et les eaux minérales sulfureuses de Guillon....* (Paris, 1842, in-18). — Le Dr Cl.-M. GERMAIN, *Sources minérales, eaux-mères sodo-bromurées de la saline de Salins....* (Paris, 1854, in-18); *Des eaux sodo-bromurées de Salins* (Salins, 1859, in-8°); — le Dr CARRIÈRE, *Recherches sur les eaux minérales sodo-bromurées de Salins* (Paris, 1856, in-12); — le Dr DUMOULIN, *Des eaux minérales de Salins* (Paris, 1860, in-8°), etc.; — H. AUDIFFRED, *Une saison à Salins....* (Paris, s. d. (1861), in-18); — MAX BUCHON, *Salins-les-Bains, ses eaux minérales et ses environs* (Lons-le-Saunier, 1862, Salins, 1866, in-18); — MAX CLAUDET, *Une station thermale de France. Salins et ses environs* (Salins, 1878, in-18); — le Dr Fréd. GUYÉNOT, *Notice médicale sur les eaux de Salins....* (Arbois, 1878, in-18), etc. — ROSSIGNEUX, *Analyse des fontaines salées de Montmorot et de Salins* (Dole, 1756, in-4°); — E. S., *Guide de l'étranger aux eaux minérales salines de Lons-le-Saunier....* (Lons-le-Saunier, 1849, in-12); — le Dr EUG. WASSERZUG, *Etude sur quelques formes compliquées de la fièvre intermittente et sur leur traitement par l'eucalyptus globulus et par les eaux minérales de Lons-le-Saunier* (Paris, 1873, in-8°). — J.-B. GIRARDET, *Le miracle de la nature ou la guérison de toutes sortes de maladies provenantes de qualités chaudes tant premières que secondes par l'usage des eaux de Louverot près Lons-le-Saulnier* (Besançon, 1677, in-12). — (Cl. GUYOT) *Observations sur la nature, la vertu et l'usage des eaux minérales et médicinales de Jouhe près de Dole....* (Dole, 1710, in-12); — (Cl.-J. NORMAND) *Analyse des eaux de Jouhe.... où l'on découvre leurs principes, leurs qualités et leurs usages* (Dole, 1740, in-12); — P.-A. MASSON-FOUR, *Analyse des eaux minérales de Jouhe....* (Paris, 1809, in-8°).

(1) En dehors des ouvrages indiqués ci-dessus, qui se rapportent plus ou moins directement à l'histoire de la médecine en Franche-Comté, je dois encore citer comme publications spéciales sur ce sujet : la collection des discours prononcés, à la rentrée des Facultés et de l'Ecole de médecine de Besançon; — une série d'articles sur les « Superstitions médicales de la Franche-Comté, » qui a paru sous la signature A. P. dans le journal *La Démocratie*, de Besançon, en 1878; — et surtout l'étude de M. Aug. CASTAN, « La médecine municipale à Besançon au quinzième siècle, » dans les *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, année 1880, p. 70-78. —

## MÉDECINS, CHIRURGIENS ET BARBIERS

Antérieurement au XIIe siècle, je me bornerai à rappeler que, sur environ cent cinquante cachets d'oculistes romains signalés et décrits jusqu'à ce jour, la Franche-Comté en a fourni douze pour sa part : cinq trouvés à Besançon, cinq à Mandeure (Doubs), un à Arbois et un à Lavigny (Jura) (1).

Aux XIIe et XIIIe siècles, les documents que j'ai eu l'occasion de compulser font mention d'un certain nombre de médecins, *physiciens*, chirurgiens et *barbiers* (2) franc-comtois. Je vais en passer quelques-uns en revue.

Le Dr Oustalot a inséré dans le *Compte-rendu de la situation et des travaux de la Société d'émulation de Montbéliard* (année 1854, p. 81-88) des « Recherches sur les médecins, les chirurgiens et les apothicaires d'autrefois; » mais cette courte notice ne contient que des généralités, sans aucun détail particulier à la Franche-Comté.

(1) Ch. Duvernoy, *Notices sur quelques médecins.... nés ou établis à Montbéliard,....* p. 22-24; — *Mémoires de la commission des antiquités du département de la Côte-d'Or*, t. I (années 1838-1841), p. 382-387; — Wetzel *Note sur les cachets d'oculistes romains, à l'occasion d'un de ces monuments trouvé à Mandeure.* (Extrait des *mémoires de la Société d'émulation de Montbéliard*) (Montbéliard, 1860, broch. in-8o); — Aug. Castan, « Un cachet inédit d'oculiste romain, » et « un nouveau cachet d'oculiste romain, » dans les *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, année 1867, p. 33-37, année 1874, p. 537-540; — le Dr A. Rouget, « Une pierre sigillaire inédite, » dans le *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, 1874, p. 220-222, 362-363; — le Dr G. Camuset, *Un nouveau cachet d'oculiste gallo-romain* (extrait de la *Gazette des hôpitaux....*) (Paris, 1880, broch. in-8o). — Voir aussi : A. Héron de Villefosse et H. Thédenat, *Cachets d'oculistes romains* (Paris, 1882, in-8o), t. I (seul encore publié).

(2) Au moyen-âge, le mot *physicien* avait l'acception de *médecin;* quan aux *barbiers*, ils joignaient souvent à leurs modestes fonctions, sinon l'exercice de la médecine proprement dite, du moins la pratique des opérations chirurgicales usuelles, comme la saignée, etc., et parfois des opérations plus compliquées, telles que les accouchements laborieux, etc., (voir plus loin à l'année 1343-1344).

Un médecin du nom de Jean *(Johannes medicus)* figure parmi les témoins d'une donation faite à l'abbaye de Montbenoît par l'archevêque de Besançon Anseric, vers l'an 1130 (1). — Le même personnage ou son homonyme *(Johannes medicus)* est un des témoins d'une charte relative au chapitre de Saint-Etienne de Besançon, d'environ l'an 1150 (2).

Dans une donation de Gaucher, sire de Salins, en faveur de l'abbaye de Montbenoît, à la date de 1148, il est question de *Richardus medicus* (3)

Un titre de l'abbaye d'Acey, sans date, mais qui doit être peu antérieur ou postérieur à l'année 1150, constate l'existence, à cette époque, de *Gilbertus medicus* (4).

*Arpinus medicus*, *magister Herpinus medicus*, *Herpinus medicus*, assiste à plusieurs actes émanant d'Etienne I, comte d'Auxonne, en 1172 et 1173 (5), et de sa belle-sœur Maure ou Maurette de Salins, comtesse de Vienne et de Mâcon, en 1179 (6).Vers le même temps (1173), vivait un

(1) Droz, *Mémoires pour servir à l'histoire de la ville de Pontarlier....* (Besançon, 1760, in-8°), p. 251.

(2) Le P. Chiflet, *Lettre touchant Béatrix, comtesse de Chalon....* (Dijon, 1656, in-4°), p. 126.

(3) Labbé Guillaume, *Histoire généalogique des sires de Salins....* (Besançon, 1757-1758, 2 vol. in-4°), t. II, preuves, p. 46.

(4) *Archives du Jura :* fonds de l'abbaye d'Acey, cote I, 2.

(5) Donations aux abbayes de Cîteaux, de Clairvaux, de Tart, de Bellevaux, de Clairefontaine, et au prieuré de Saint-Vivant de Vergy.—*Archives du Jura*, fonds de l'abbaye de Cîteaux, cote CIII. — *Bibliothèque nationale*, nouvelles acquisitions latines, vol. 1208, p. 82, 83; collection Joursanvault-Laubespin, anc. cote 2302 (papiers du P. Chiflet). — Le P. Chiflet, *Lettre touchant Béatrix, comtesse de Chalon....* p. 134, 135; — (Dom Plancher) *Histoire générale et particulière de Bourgogne....* t. I, preuves, p. LIV.

(6) Donation au prieuré de Courtefontaine. Le P. Chiflet, *ouvrage cité*, p. 154; l'abbé Guillaume, *Histoire de Salins....* t, I, preuves, p. 69.

autre Arpin ou Herpin, « notaire » de Girard, comte de Vienne et de Mâcon, frère d'Etienne *(magister Arpinus. notarius, Arpinus clericus)* (1). Diverses chartes d'Etienne I (1173), du comte Girard (1173, 1180), d'Etienne II, comte d'Auxonne (vers 1175), d'Etienne II et de son cousin Guillaume, comte de Vienne et de Mâcon (1190), en faveur des abbayes de Tart, de Theuley, de Balerne et de Cluni (2), mentionnent encore, sous le nom de *magister Alpinus, magister Arpinus, magister Erdinus,* l'un ou l'autre de ces personnages, — la qualification de « *magister* » s'appliquant, au moyen âge, aussi bien à un notaire qu'à un médecin.

Dans le texte publié par le P. Chiflet (3) d'une donation du comte Etienne I à l'abbaye de Bellevaux, en 1173, apparaît comme témoin un *Aricus medicus;* mais c'est là une erreur de copie ou d'impression; il faut lire : *Arpinus medicus*, ainsi que le porte, en toutes lettres, le cartulaire de Bellevaux (4). — C'est encore lui, semble-t-il, qui est appelé *magister Appinus phisicus* dans une concession de privilèges octroyée par l'impératrice Béatrix, comtesse

(1) L'abbé GUILLAUME, *ouvrage cité,* t. I, pr., p. 66. — *Bibl. nat.,* nouv. acq. lat., vol. 1208, p. 82-83.

(2) *Bibl. nation.*, papiers du P. Chiflet, déjà cités. — A. DU CHESNE, *Histoire généalogique de la maison de Vergy...* (Paris, 1625, in-fol.), preuves, p. 124; — (DOM PLANCHER), *Histoire... de Bourgogne*, t. I, pr., p. LIV et LXXXII; — l'abbé GUILLAUME, *Histoire.... de Salins*, t. I, p. 67, 70; — le P. CHIFLET, *Béatrix de Chalon,* p. 83.

(3) *Lettre touchant Béatrix de Chalon,* p. 135.

(4) *Bibl. nation.*, collection Moreau, vol. 870, f. 632 v° et 639 v°; — voir aussi : coll. Bourgogne, vol. 38, p. 208-209. — En rendant compte, dans le *Répertoire des travaux historiques* (année 1882, p. 29-31) du mémoire de M. le Dr Meynier sur *Les médecins à l'université de Franche-Comté,* j'ai, d'après le P. Chiflet, inscrit à tort ce prétendu *Aricus medicus* au nombre des médecins franc-comtois.

de Bourgogne, à l'abbaye de Lieu-Croissant ou des Trois-Rois, en date de Pontarlier, le jour des calendes de janvier (1er janvier) 1183 (1).

(*A suivre*).

---

# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

### DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD**,

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite*).

## FAMILLE DES HYDNÉS

Cette famille est caractérisée par la présence, à la face inférieure du chapeau, de pointes, dents, aiguilles ou crêtes; elle renferme plusieurs genres, dont un seul offre quelques espèces utiles : c'est le genre *Hydnum*.

### Les HYDNES. — **Hydnum.**

Des aiguillons à la face inférieure du chapeau.

(1) Perreciot, *De l'état civil des personnes....*, t. III, p. 41.

ESPÈCES COMESTIBLES.

*Hydnum imbricatum L.* (Hydne imbriqué).
— *repandum L.* (Barbe de vache).
— *coralloïdes Scop.* (Hydne coralloïde).
— *erinaceum Bull.* (Hydne hérisson).

*H. imbricatum L.* — Chapeau charnu (5 à 10 cent. de large) à peu près plan, sub-ombiliqué, couvert de squames épaisses, dressées, floconneuses, couleur terre d'ombre. Aiguillons lisses, décurrents, d'un blanc cendré. Stipe court, uni. Chair blanchâtre, amère.

Sur la terre dans les bois de sapins. Eté, automne.

*H. repandum L.* — Chapeau charnu, compacte, irrégulier et sinué, à peu près glabre; de couleur jaune-chamois ou incarnat pâle. Stipe déformé, presque toujours excentrique, de même couleur. Aiguillons inégaux, fragiles. Chair ferme, blanche, un peu amère.

Commun sur la terre dans tous les bois. Eté, automne.

*H. coralloïdes Scop.* — Volumineux, blanc; stipe épaissi à la base, ascendant, se divisant en nombreux rameaux dressés, anguleux, flexueux et entremêlés. Aiguillons pendants, placés en séries longitudinales sur le côté inférieur des ramifications.

Sur divers troncs, hêtres, chênes, sapins. Eté et automne.

*H. erinaceum Bull.* — Chapeau court, simple, latéral, tuberculeux, blanc, jaunissant, fibrilleux à la face supérieure; aiguillons très longs, pendants, droits, égaux. Chair ferme, saveur agréable.

Sur les vieux troncs de chênes. Eté, automne.

# FAMILLE DES TÉLÉPHORÉS

Hymenium infère, uni ou rarement veiné ; champignons rarement charnus, habituellement fibreux, coriaces.

## Les CRATERELLES. — **Craterellus.**

Charnus. Hymenium charnu, membraneux, distinct, glabre, uni ou légèrement plissé. Putrescents en vieillissant. Espèces terrestres très voisines des Chanterelles.

### ESPÈCES COMESTIBLES.

*Craterellus cornucopioïdes L.* (C. corne d'abondance, trompette des morts).
— *sinuosus Fr.* (C. sinueuse).

*C. cornucopioïdes L.* — Stipe tubuleux, allongé, venant se terminer en forme de pavillon de trompe. Sub-membraneux, écailleux, *sombre noir;* hymenium infère, uni puis ruguleux, cendré ; hauteur 5-8 centimètres. Odeur agréable.

En cercles dans les grands bois de chênes. Automne. Commun.

*C. sinuosus Fr.* Chapeau légèrement charnu, en entonnoir, ondulé, villeux, brun-grisâtre. Stipe plein, pâle cendré, ainsi que l'hymenium.

Bois de chênes, sur la terre. Eté, automne.

# FAMILLE DES CLAVARIÉS

Champignons rameux, en forme de massues, cylindriques, lisses. Hymenium amphigène.

## Les CLAVAIRES. — **Clavaria.**

### ESPÈCES COMESTIBLES.

*Clavaria flava Fr.* (Clavaire jaune).
— *botrytes Pers.* (Clavaire en grappes).
— *amethystina Bull.* Cl. améthyste).
— *coralloïdes L.* (Cl. coralloïde).
— *rugosa Bull.* (Cl. rugueuse).
— *aurea Sch.* (Cl. dorée).
— *pistillaris L.* (Cl. en massue).

*C. flava Fr.* — Rameaux très nombreux, fasciculés, cylindriques, lisses, jaunes, naissant d'un tronc fragile, épais, charnu et blanc.

Très commun dans les bois humides en été et automne.

*C. botrytes Pers.* — Fragile. Tronc épais, charnu, inégal, rameux, portant des rameaux nombreux, inégaux, sub-rugueux, blanchâtres ou jaunes, à *extrémités rouges*.

Commun surtout dans les bois de sapins. Eté, automne.

*C. amethystina Bull.* — Fragile, très branchu, violacé, rameaux cylindriques, unis, obtus au sommet. Sa taille est très variable; il est quelquefois très petit.

Eté, bois montueux.

*C. coralloïdes L.* — Tronc épais, irrégulièrement divisé en rameaux inégaux, dilatés vers le haut et portant des ramuscules très nombreux, aigus, blancs ou grisâtres.

Bois frais. Eté et automne.

*C. rugosa Bull.*— Tenace, simple ou branchu; rameaux difformes et rugueux, élargis au sommet; blanc sale.

Eté. Commun dans les bois.

*C. aurea Schæff.* — Tronc épais, élastique, divisé en branches rares dichotomes, droites, cylindriques, obtuses, nombreuses et légèrement dentées; jaunes.

Vient par touffes de 6-10 cent. de haut sur 7-8 de large, dans les bois de sapins. Eté.

*C. pistillaris L.* — Simple et libre à la base; large, plein, charnu, en forme de massue, glabre sur toute sa surface; obtus, jaune puis roux, chair blanchâtre.

Dans les bois et les gazons. Eté.

---

## FAMILLE DES TREMELLINÉS

Cette famille comprend un assez grand nombre d'espèces qui habitent presque toutes les bois pourris; elles sont caractérisées par leur consistance molle et gélatineuse; elles se dessèchent complètement par le sec et sont susceptibles de se gonfler de nouveau par l'humidité.

En raison de cette consistance tremblottante, les tremelles ne présentent que peu d'espèces alimentaires; nous indiquerons seulement la suivante, qu'on utilise quelquefois dans nos montagnes:

*Guepinia helvelloïdes Fr.* — Champignon en forme de spatule, contourné, souvent presque infundibuliforme, cespiteux, d'un rose-orangé pouvant être très foncé, translucide, gélatineux, cartilagineux. La face inférieure est souvent saupoudrée d'une pruine blanche occasionnée par les spores.

Assez rare sous les sapins en été.

*(A suivre).*

## CONCOURS DE 1882.

### DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Mardi, 26 septembre, ainsi que l'annonçait le Bulletin du mois de juillet dernier, ont eu lieu les différents concours organisés par la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

Le temps, exceptionnellement mauvais ce jour-là, n'a cependant pas empêché les cultivateurs de la ville et des communes voisines d'amener leurs animaux sur le champ de foire. — Dès 9 heures du matin, on voyait déjà une collection de fort belles vaches laitières, de très jolies génisses et de magnifiques taureaux. — Le Bureau de la Société a pensé, dès lors, qu'il y avait lieu d'attribuer de plus fortes primes que celles prévues dans le programme, aux plus beaux types présentés.

Le Jury du Concours de bétail était ainsi composé : MM. Jacquemin, oncle et neveu, tous deux vétérinaires à Poligny; Chapuis, vétérinaire à Mantry; Sauria, Charles, Président de la Société; Sauria, Edmond, archiviste. M. Gobin, professeur d'agriculture, retenu par une indisposition, n'a pu apporter à cette première Commission les lumières de son savoir et de son expérience.

En même temps qu'avait lieu le Concours de bétail, trois autres Commissions fonctionnaient : la première était chargée d'examiner les titres divers et les mieux établis de quinze fromagers de l'arrondissement, qui se présentaient pour des récompenses ; la deuxième avait pour mission de faire subir un examen sur l'ensei-

gnement agricole, aux élèves des écoles qui en avaient fait la demande ; enfin, la troisième Commission devait prendre connaissance des rapports rédigés par les membres de la Société désignés pour étudier sur les lieux des travaux de défrichement et de drainage d'une certaine importance, et se prononcer sur les récompenses qu'il y avait lieu d'accorder à ce sujet. Le Bulletin reproduira successivement chacun de ces rapports.

A midi, un banquet par souscription réunissait, dans une des salles de l'hôtel de France, M. le Sous-Préfet, qui avait bien voulu accepter la présidence du Concours, les membres du Jury, un grand nombre de sociétaires, et les principaux lauréats. Une gaieté franche et loyale n'a pas cessé un instant de régner entre les convives qui, pendant le repas, ont échangé leurs idées sur l'agriculture, l'éducation du bétail, la fabrication du gruyère, etc.

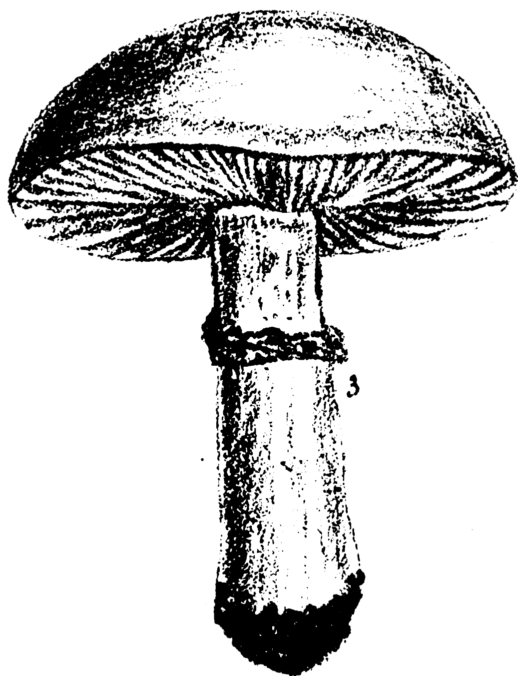
Au dessert, un membre de la Société a porté des toasts en l'honneur de M. le Sous-Préfet, de M. le Préfet, et du premier magistrat de la République. — A son tour, M. le Sous-Préfet a bu à la prospérité de la Société, et à la République, qui protège si efficacement les sciences, les arts et l'agriculture.

Tous les convives se sont rendus, à 3 heures 1/2, de l'hôtel de France à la salle du Théâtre, élégamment décorée pour la distribution des récompenses. Les tribunes étaient déjà envahies par un public nombreux qui se pressait pour cette cérémonie. M. le Sous-Préfet prit place au bureau, entre M. Sauria, Président, et M. Marcel Monnier, délégué de la Société des Agriculteurs de France, pour remettre, au nom de cette Société, les deux médailles qu'elle a accordées pour le Concours. La séance a été ensuite ouverte par le discours suivant de M. le Président Sauria :










1. Marasmius Alliaceus Fr. – 2. Cantharellus cibarius
3. Ag. campestris L.

Messieurs,

Notre premier devoir, celui que nous sommes heureux de remplir en ce jour solennel, c'est de remercier les personnes qui ont bien voulu honorer de leur présence notre fête agricole.

Remercions aussi MM. les membres du Jury, dont le bienveillant concours nous est assez précieux pour que nous puissions dire que les primes ont été bien réellement données aux plus méritants.

M. H. Cler, maire de la ville, a bien voulu participer à cette fête, en mettant à notre disposition la salle du théâtre, éclairée et décorée comme nous la trouvons; nos sincères félicitations à M. le Maire.

Le premier magistrat de notre arrondissement, le représentant autorisé du gouvernement de la République, veut bien nous présider; qu'il veuille bien aussi recevoir ici l'expression de toute notre gratitude.

M. Monnier, membre de la Société des agriculteurs de France, a bien voulu également nous honorer de sa présence et venir remettre, au nom de la Société qu'il représente, les deux superbes médailles que nous en avons reçues.

M. l'inspecteur général des ponts et chaussées, Parandier, nous exprime, dans un télégramme que nous recevons à l'instant, le regret qu'il éprouve de ne pouvoir assister à la distribution des récompenses que nous donnons actuellement à MM. les agriculteurs.

Messieurs, je voudrais pouvoir vous répéter ici toutes les excellentes choses que M. le Sous-Préfet, dans une autre réunion agricole, à Champagnole, a dites sur les coutumes arriérées, sur les vieilles coutumes qu'on a appelées, d'un mot caractéristique, la vieille route, la routine. Vous comprendriez bien clairement alors la nécessité pour vous, dans un intérêt bien entendu, de modifier différents modes culturaux, de faire, par exemple, partout où cela est possible, des prairies, des cultures fourragères.

Pour bien vendre les produits qui résulteraient de ce nouveau mode cultural, où la fabrication du beurre et celle du fromage au-

raient une si large part, il faudrait nécessairement modifier cette fabrication, la soustraire, en un mot, à la routine.

Une concurrence pour la fabrication et la vente de nos fromages de Gruyère, tend à en faire baisser le prix; c'est donc contre cette concurrence que nous devons lutter, lutter de toutes nos forces.

La fabrication du gruyère est, et deviendra de plus en plus, par la diminution de nos produits en vin, une des principales sources de richesse de notre pays.

Depuis un petit nombre d'années, chacun le sait, la viabilité a été complètement modifiée, chaque jour même, elle est améliorée : routes communales, départementales, et chemins de fer, tous les moyens de communication et de transport ont changé.

Je vous le demande, Messieurs, voudriez-vous revenir aux vieilles routes défoncées ? Faisons de même en agriculture : progressons !

La routine tient, chez le cultivateur, aux occupations monotones et au défaut de relations sociales, mais surtout, au manque d'instruction.

Le gouvernement républicain l'a compris. Aujourd'hui, c'est par l'instruction qu'il veut développer dans l'homme ce qu'il y a de véritablement supérieur : le cœur et l'esprit. Pascal a dit : « Travaillons à bien penser : voilà le principe de la morale. »

Un autre non moins grand philosophe, A. Comte, a dit aussi : « La régénération intellectuelle et morale des travailleurs doit toujours *précéder* et non suivre l'amélioration matérielle, celle-ci dépend de celle-là. »

Les poètes ont chanté les vertus champêtres, malheureusement, Messieurs, les poètes sont dans une profonde erreur. Les mœurs les plus pures se rencontrent dans les villes à population moyenne.

Une statistique bien savante vient d'être publiée par le docteur La Cassagne, elle prouve que les crimes particuliers à la campagne sont ceux qui relèvent des cours d'assises et qui révèlent des instincts sauvages. Ce sont des empoisonnements, des parricides, des faux témoignages, etc., etc. L'auteur cite des faits indéniables.

Grâce toutefois au bienfait de l'instruction, dont notre Jura est

doté largement, nous ne verrons plus, espérons-le bien, se produire ces crimes monstrueux. Bien des départements sont loin encore de posséder une instruction égale et une organisation académique comparables à celles du Jura, classé pour ces deux facultés, dans les premiers départements.

Que fallait-il faire? Organiser partout l'enseignement, instruire.

Le gouvernement de la République, vous le savez, vient, à cet égard, de s'imposer de bien lourdes charges. Partout des écoles, des directrices de salles d'asile, des maîtresses, des maîtres, qu'il paie, de couteuses écoles vétérinaires etc., etc.

Ce que l'agriculteur donne d'une main à l'Etat, il le lui rend intelligemment sous un autre mode; c'est comme un autre soleil versant sur la France entière sa vivifiante lumière.

Vos enfants, Messieurs, bien instruits, bien éclairés sur tout ce qu'il est indispensable de connaître, apprendront à se diriger par eux-mêmes, dans la bonne voie, dans la voie du bien. Alors, ils apprécieront ce que vaut un gouvernement vraiment républicain, c'est-à-dire celui où nos hommes d'Etat gouvernent, non dans l'intérêt d'une personne, d'une dynastie, mais pour le bien et le bonheur de tous.

Le gouvernement républicain ne veut, lui, ni le territoire, ni aucune propriété des autres peuples ; il nous donne et nous donnera toujours la paix et la sécurité au dehors, par l'armée. Cette armée est bien coûteuse, il est vrai; mais c'est là une nécessité imposée par nos ennemis.

Au dedans nous avons la liberté; la liberté dans le travail, Messieurs, c'est cette fée merveilleuse et bienfaisante qui a permis de créer ces immenses richesses dont nous jouissons, et qui nous étaient inconnues avant notre grande révolution de 1789. L'histoire et même la tradition nous l'apprennent.

Le gouvernement travaille actuellement à l'organisation du crédit agricole. Mais pour bien apprécier et comprendre cette utile institution, il faut être instruit.

Vous venez d'entendre les paroles toutes pleines de promesses qu'a prononcées, chez nous, à Lons-le-Saunier, M. le Ministre de

l'agriculture, lorsqu'il a dit : « Je prendrai au sérieux mon métier de paysan en chef de France. »

Le mot de métier employé par M. le Ministre n'est malheureusement que trop vrai ; mais l'agriculture doit bientôt sortir du métier pour entrer dans la phase industrielle et devenir vraiment un art; mais espérons le préserver du fléau de l'industrialisme.

Les jeunes générations le comprendront, elles apprécieront les immenses ressources que l'agriculture trouvera dans l'emploi des machines, de la puissance mécanique. Quatre millions de chevaux-vapeur réalisent aujourd'hui, en France, pour l'industrie, un travail effectif égal à celui que produiraient quarante millions d'ouvriers. Comparons ces chiffres au travail que peut donner l'homme isolé, le simple paysan.

Vos fils reconnaîtront également les immenses inconvénients du morcellement des terres, qui nous condamnent aux seules améliorations de détail.

Appelons donc de tous nos vœux l'avénement de ces jeunes générations auxquelles nous léguons la grande, la belle tâche de créer l'agriculture de l'avenir, l'agriculture vraiment industrielle. Cette agriculture seule permettra de produire une richesse capable de donner à tous les cultivateurs des satisfactions compatibles avec les besoins réels de l'existence sociale. Vos filles, vos fils n'iront plus, attirés par un mirage trompeur, demander ces satisfactions aux grandes villes qui ne pourront même bientôt plus les leur faire espérer.

Saluons, Messieurs, dès aujourd'hui, l'agriculture de l'avenir. Saluons le gouvernement qui l'a préparée en donnant l'instruction.

Saluons aussi, Messieurs, le jurassien si digne de présider aux grandes destinées de la République.

Après les applaudissements nombreux et réitérés provoqués par ce discours, M. le Sous-Préfet a pris la parole et s'est exprimé en ces termes :

Messieurs,

Que pourrai-je ajouter, sans les affaiblir, aux paroles si justes, si vraies que vous venez d'entendre?

Cette sollicitude, dont l'Etat entoure l'agriculture, notre mère nourricière à tous, vous en êtes témoins chaque jour, comme votre Président vient de vous le dire, et vous ne sauriez le nier sans ingratitude.

L'administration, qui n'oublie pas que de lourdes charges de toutes sortes pèsent encore sur le sol, s'applique, dans la mesure du possible, à les diminuer, plus lentement qu'elle ne le souhaiterait, mais prudemment, afin de le faire sûrement.

Elle met tous ses soins à étudier l'organisation du crédit rural, à créer des canaux d'arrosage, à réaliser des améliorations dans le nombre et l'état de nos voies de transport, à obtenir des diminutions dans les tarifs des compagnies de chemins de fer, à multiplier les concours, les récompenses et les moyens d'enseignement.

Vous voyez l'étude des questions agricoles faire aujourd'hui partie des programmes officiels de nos écoles primaires. Un concours sur ces questions vient d'être organisé entre écoliers par les soins de votre Société et a donné les meilleurs résultats.

Mais tant d'efforts et de bonne volonté à votre égard risqueraient de demeurer stériles s'ils n'étaient soutenus, appuyés par la bonne volonté et les efforts de tous.

M. Sauria fulminait tout-à-l'heure avec raison un réquisitoire contre les habitudes routimières de quelques-uns d'entre vous. J'avais, moi aussi, à Champagnole, donné le conseil aux membres du Comice de sortir enfin de cette routine désastreuse qui est la cause de notre infériorité vis-à-vis de la concurrence étrangère, et principalement dans l'industrie fromagère qui est une des sources de richesse les plus importantes du Jura, et qui prendra d'autant plus de développement que vous saurez tenir compte de la prodigieuse aptitude de votre sol à produire des herbes nutritives et abondantes, et que vous seconderez les forces naturelles en développant le plus possible la culture fourragère.

Etudiez donc les progrès réalisés par vos voisins les Suisses dans l'industrie qui est la vôtre et sachez faire des sacrifices pour l'amélioration de votre matériel.

Ecoutez les conseils qui vous sont donnés par les hommes compétents qui s'occupent de vous : instruisez-vous, tenez-vous au courant de toutes les améliorations qui se produisent, entrez résolument dans la voie qui est tracée par les nouvelles découvertes scientifiques et par le progrès, cette marche continuelle et sans relâche en avant. Travaillez enfin, le triomphe est à ce prix.

Jamais gouvernement, soyez-en convaincu, ne s'est plus intéressé que le nôtre à vos travaux et n'a suivi vos efforts avec une vigilance plus paternelle.

Plus vous vous instruirez, plns vous apprécierez ses bienfaits.

La République veut faire de vous des citoyens, des hommes libres, des ouvriers intelligents; aidez-la dans sa tâche et vous pourrez toujours compter sur son aide et sur son appui.

Les applaudissements prolongés, partis des tribunes et de tous les points de la salle, ont prouvé à l'orateur que sa parole aisée et sympathique a trouvé de l'écho dans tout l'auditoire.

La distribution des récompenses s'est faite ensuite dans l'ordre suivant :

## TAUREAUX

### *1° Taureaux de 6 mois à 2 ans*

1er Prix. — Médaille de bronze et 30 fr. à M. Boisson, Théodule, de Vadans.

2° id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Barbenoir, François, de Miéry.

### 2° *Taureaux au-dessus de 2 ans*

1er Prix. — Médaille de bronze et 120 fr. à M. Canoz, Auguste, de St-Lothain.

2e id. — Médaille de bronze et 70 fr. à M. Desseigne, Joseph, de Vadans.

3e id. — Médaille de bronze et 20 fr. à M. Milcent, de Vaux-sur-Poligny.

4e id. — Médaille de bronze et 10 fr. à M. Chapelle, Gustave, de St-Lothain.

## GÉNISSES ET VACHES

### 1° *Génisses de 1 à 2 ans*

1er Prix. — Médaille de bronze et 50 fr. à M. Romand, limonadier à Bersaillin.

2e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Poux, Irénée, de Miéry.

3e id. — Médaille de bronze et 15 fr. à M. Noirot, Louis, de Pupillin.

### 2° *Vaches de 2 ans et au-dessus*

1er Prix. — Médaille de bronze de la Société des Agriculteurs de France et 60 fr. à M. Milcent, de Vaux-sur-Poligny.

2e id. — Médaille de bronze et 80 fr. à M. Badoz, jardinier à Poligny.

3e id. — Médaille de bronze et 60 fr. à M. Poussot, François, jardinier à Poligny.

4e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Sigonney, Alfred, de Tourmont.

5e id. — Médaille de bronze et 20 fr. à Mme veuve Chapelle, de Poligny.

## DRAINAGES. — DÉFRICHEMENTS

1er Prix. — Médaille d'argent de la Société des Agriculteurs de France, Diplôme d'honneur et 25 fr. à M. Cottez, Désiré, (le jeune) de Besain.

2e id. — Médaille de bronze et 30 fr. à M. Chapuis, Ferdinand, de Passenans.

## ENSEIGNEMENT AGRICOLE

1er Prix. — Médaille d'argent à M. Vaubourg, instituteur à Passenans, et prime de 20 fr. à son élève, Chapuis, Eugène.

2e id. — Médaille de bronze à M. Épailly, instituteur à Miéry, et prime de 5 fr. à son élève, Barbenoir, Octave.

## FROMAGERS

1er Prix. — Médaille de vermeil et Diplôme d'honneur à M. Grosse, de Champvaux (hors concours).

2e id. — Médaille de vermeil et 30 fr. à M. Poncet de Montigny-les-Arsures.

3e id. — Médaille d'argent et 25 fr. à M. Sourdey, de Port-Lesney.

4e id. — Médaille de bronze et 20 fr. à M. Etiévant, Clément, de Miéry.

5e id. — Médaille de bronze et 15 fr. à M. Lacroix, de Barretaine.

6e id. — Médaille de bronze et 15 fr. à M. Oudot, de Vers-sous-Sellières.

7e id. — Médaille de bronze et 15 fr. à M. Petit, Armand, de Bréry.

8e id. — Médaille de bronze et 10 fr. à M. Grand, de Mantry.

9e id. — Médaille de bronze et une brochure de M. le Dr Bousson à M. Courvoisier, de Cerniébaud.

10e id. — Médaille de bronze et une brochure de M. le Dr Bousson à M. Petit, Edouard, de Recin.

Après la distribution des récompenses, M. Monnier, Marcel, a félicité MM. Cottez & Milcent, à qui avaient été attribuées les deux médailles de la Société des Agriculteurs de France.

Il s'est adressé ensuite aux nombreux viticulteurs présents, et il leur a parlé de l'invasion du phylloxera dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier. Après avoir indiqué, d'une façon sommaire, comment il est possible de reconnaître sa présence dans une propriété envahie, il s'est attaché à démontrer la nécessité de le combattre énergiquement dès qu'on s'aperçoit de ses ravages. — Il espère, sans trop y croire, que nos beaux vignobles de Poligny, d'Arbois et des environs, échapperont aux migrations de l'insecte dévastateur; mais il n'en presse pas moins les vignerons de redoubler de vigilance, et de prévenir l'autorité locale aussitôt qu'ils en auront seulement soupçonné l'apparition sur leurs ceps.

Là ne s'est pas bornée la petite conférence de M. Monnier : il a fait connaître comment il est possible, en s'y prenant à temps, de reconstituer les vignes phylloxérées au moyen des engrais, et, d'un autre côté, de les renouveler, dès maintenant, en propageant les cépages américains reconnus être résistants aux atteintes du parasite.

Pour atteindre ce dernier but, il a fortement engagé les viticulteurs, et les communes elles-mêmes, à créer des pépinières de plants américains.

Bref, M. Monnier a dit d'excellentes choses, a donné de fort bons conseils, qui ont été goûtés de l'assistance; aussi, a-t-il été chaudement applaudi.

J. P.



# RAPPORTS

## sur les améliorations agricoles récompensées par la Société à son dernier Concours.

---

*RAPPORT de M. l'Ingénieur* HADERY, *membre de la Société, sur les travaux exécutés par Chapuis, Ferdinand, cultivateur à Passenans, l'un des lauréats.*

M. Chapuis, Ferdinand, vigneron-cultivateur, propriétaire à Passenans, âgé de 49 ans, a adressé à M. le Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, en date du 12 septembre 1882, une demande écrite d'admission au Concours du 26 septembre de cette Société, pour travaux de drainage et de défrichements exécutés par lui, Chapuis, sur le territoire de Passenans. Le soussigné, Hadery, ancien cultivateur, a été délégué par la Société de Poligny, à l'effet d'inspecter lesdits travaux et d'en rendre compte.

D'un autre côté, M. l'instituteur primaire de la commune de Passenans a adressé, le 19 septembre 1882, à la Société de Poligny, une demande d'admission au Concours pour l'enseignement agricole du jeune Chapuis, Eugène, âgé de 15 ans, et fils du précédent demandeur.

Voici le résultat des impressions que le rapporteur soussigné a puisées dans une inspection directe des lieux, et les renseignements qui lui ont été fournis oralement par M. Chapuis, père.

M. Chapuis possède, en propre, environ un hectare un quart de vignes qu'il travaille avec ses bras et ceux de sa famille. Il en cultive, en outre, et dans les mêmes conditions, environ un hectare à prix d'argent, et dont il n'est pas propriétaire.

Indépendamment de ces vignes, le demandeur possède et tra-

vaille près de deux hectares de terres arables, provenant d'anciens communaux sur la roche presque nue, qu'il a achetés de la commune de Passenans. Il en a déjà défriché et mis en valeur très productive plus de la moitié. Il se propose de gagner de même et successivement à la production le reste de ces friches, sauf une parcelle embrouissaillée peu accessible à la culture, qu'il convertit très intelligemment et très laborieusement en bois productif.

Cette conquête de la friche sauvage, ou très peu productive, a été opérée par le demandeur en recouvrant d'une épaisseur suffisante de terre le roc qui affleurait autrefois sur mille points. La charrue peut aujourd'hui librement passer sur toute la superficie conquise ; et la preuve m'en a été fournie par la vue de trèfles et de sainfoins vigoureux, ayant succédé à des blés.

Ce nivellement arable, véritable et gigantesque travail de terrassement, a été opéré entièrement à bras. Les saillies pierreuses ont été abattues au pic, et leurs débris enterrés dans de profondes excavations, *tines* dans le langage local, qui ont fourni la terre dont toute la surface arable a été recouverte. La roche calcaire, sur ce cantonnement en pente assez douce, qui succède immédiatement au talus abrupte et boisé du premier plateau du Jura, présente, en effet, un caractère assez remarquable. Le rocher, comme on devrait s'y attendre pour une formation réputée sédimentaire, forme, au lieu d'une surface continue, une série d'innombrables concrétions mamelonnées entre lesquelles s'interposent fréquemment des espaces assez circonscrits sur lesquelles la roche est remplacée par une masse argilo-terreuse souvent peu ou point calcaire et d'une profondeur indéfinie. C'est dans ces espacements qu'ont été pratiquées les *tines* ou trous profonds, qui ont servi tout à la fois, à l'enfouissement des débris pierreux ci-dessus mentionnés et au terrage général de la superficie conquise à la culture.

Il suffit de ces courts détails techniques pour concevoir quel travail herculéen a réclamé le nivellement et le terrage de plus

d'un hectare ainsi opérés par M. Chapuis père, assisté de ses fils. J'ajouterai que toute cette terre a été transportée à dos, à la hotte. Je me suis, à cet égard, efforcé de combattre chez lui ce préjugé trop général, dans ce pays, qui proscrit toute espèce de travail demandé aux vaches laitières. M. Chapuis possède deux vaches à lait pour la nourriture desquelles il a dû, jusqu'ici, par insuffisance de fourrage, affermer, à raison de 125 fr., un hectare de pré naturel. Je lui ai représenté qu'avec un travail d'attelage très modéré, opéré généralement en hiver, pendant les gelées, ses vaches auraient pu lui épargner, en se livrant à un léger exercice, plus profitable que nuisible pour elles, une bonne partie de ces transports de terre exténuants.

*(A suivre).*

---

POÉSIE

# ÇA ET LA

## FANTAISIE

L'envie est là qui veille....
H. Sulzer.

Lorsque la nuit venue, à l'heure du mystère,
Je vais dans le vallon, seul promener mes pas,
Respirer à longs traits les parfums de la terre
Et l'ineffable odeur des printaniers lilas;

Alors que dans les prés, pleins de brume flottante
Je m'arrête un instant, et, contemplant les cieux,
J'admire de la nuit la tunique éclatante
Aux mille perles d'or, et l'azur radieux;

Quand, au-dessus des monts, lentement dans l'espace
La lune blonde monte et verse sa clarté;
Comme un voile léger quand un nuage passe,
Et fait pâlir l'éclat de son front argenté.

Lorsque du rossignol la voix suave et tendre
S'élance et se déroule au fond des bois déserts,
Quand les échos ravis se taisent pour l'entendre
Et que mon cœur longtemps suit ces divins concerts,

Souvent à ces accords qui sortent du bocage
Hardis ou languissants, ou tout remplis d'amour,
Aux soupirs de la fleur, aux frissons du feuillage,
A l'hymne qui vers Dieu monte quand dort le jour,

L'oiseau dont les regards ne s'ouvrent que dans l'ombre
Répond, en promenant son vol capricieux
Et s'acharne à jeter sa voix jalouse et sombre
Au vallon effrayé de ses cris odieux :

Et je me dis troublé : c'est ainsi que l'Envie,
Du poète divin ose insulter les chants
Et verser à longs flots le dédain, l'ironie
Sur ses beaux rêves d'or et ses espoirs touchants!

Mais malgré cette voix sinistre, injurieuse,
La nuit, comme une reine au long manteau d'azur
Va poursuivant en paix sa marche radieuse
En plein ciel, dans l'éther tout transparent et pur

Et la Muse sacrée, en dépit de la haine
De tous ces esprits forts, tristes héros du jour,
Vient verser dans nos cœurs sa lumière sereine
Et ses accents émus et ses transports d'amour.



# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

## LE VIN DE SUCRE

M. Aimé Girard, qui s'entend aux choses de la chimie, a fait un travail sur les petits vins que nous fabriquons avec du sucre au moment des vendanges et que nous appelons vin de sucre, vin de seconde cuvée, vin de marc. Il en dit tout le bien qu'il est raisonnable d'en dire; vous allez en juger par les quelques lignes qui terminent son écrit et qui ont été lues le 1er août dernier devant l'Académie des sciences :

« Les vins obtenus par la fermentation du sucre en présence des marcs de vendange, écrit M. A. Girard, vins auxquels il convient, à mon avis, de donner le nom de *vins de marc*, ont une composition assez régulière, pour qu'on puisse les considérer comme un produit commercial défini. La composition de ces vins leur assigne des qualités alimentaires et hygiéniques équivalentes aux deux tiers, à la moitié dans les cas les plus défavorables, des qualités des vins ordinaires. Cette composition est telle enfin, que, préparés avec soin à la richesse de 9 à 10 pour 100 d'alcool, ces vins de marc constituent une boisson éminemment utile et recommandable. dont le prix de revient ne dépasse pas actuellement 20 à 22 fr. l'hectolitre, et s'abaisserait à 17 et 18 fr., s'il était possible de réduire, au grand bénéfice de notre agriculture, l'impôt du sucre à 25 fr. les 100 kilos. »

Aimé Girard a opéré en petit dans un coin de son laboratoire, sur une quantité de 6 à 8 litres pour chaque sorte de vin, et à la température constante de 22 à 24 degrés, il a mis ses mélanges de marc et d'eau sucrée dans de grands vases de verre munis de bondes hydrauliques, et les a laissés fermenter. La fermentation a duré

de sept à dix jours, selon les mélanges. Chaque litre d'eau contenait 180 gr. de sucre et correspondait à 250 gr. de marc pressé· A raison de 17 à 18 gr. de sucre cristallisé pour chaque degré alcoolique, il arrivait à une richesse alcoolique de 9 à 11 degrés.

Aussitôt la fermentation achevée dans ses bonbonnes, M. Girard fit ses petits décuvages et laissa son vin en repos dans la cave jusqu'au 15 mars de la présente année. Après cela, il les soutira, les mit en bouteilles et les soumit à l'analyse, en même temps que les vins de même provenance obtenus par les procédés naturels.

M. Girard constata que la proportion de tartre dans le vin de marc est toujours inférieure à ce qu'elle est dans le vrai vin ; que le tannin et les matières colorantes sont bien inférieures aussi, quelquefois de moitié, quelquefois des quatre cinquièmes. Il constata, en outre, que l'intensité de la coloration, également moindre, varie de 50 à 75 pour cent. Ainsi, en représentant l'intensité de la coloration, par le chiffre 100 dans les vins de vendange, l'intensité de coloration dans les vins de marc arrivera dans l'Yonne (Epineuil) à 17,5 seulement, dans le haut Médoc à 23,8, à 38,6 dans le vin du Cher (Montrichard), à 55,5 dans le vin de l'Hérault (Capestang), à 51,5 dans un vin de l'Isère (Tullins).

L'expérimentateur ne s'en est pas tenu là. Au lieu de décuver de suite après la fermentation, il a laissé son vin de sucre en contact avec le marc jusqu'aux premiers jours de mars. Or, il est arrivé qu'au lieu de gagner du tannin, du tartre et de la couleur, il a perdu de tout cela et s'est appauvri.

Enfin, M. Girard a voulu savoir s'il y avait quelque chose à gagner en augmentant la proportion du marc par rapport à celle de l'eau sucrée. Il a donc doublé le marc et il a obtenu, en effet, un peu plus de couleur et de tannin ; mais il a reconnu que le jeu ne vaudrait pas la chandelle, à moins d'égrapper et d'ajouter au marc la moitié seulement des rafles avant de verser l'eau sucrée.

Nous avons, nous aussi, fait du vin de sucre d'après le procédé de M. Pétiot, ou à peu près, à raison de 18 kilos de sucre par hec-

tolitre d'eau, c'est-à-dire de 180 gr. par litre, et nous avons obtenu les mêmes résultats que M. Aimé Girard. Toutefois, notre mode d'opérer différait du sien. Nous allons le rappeler en deux mots.

Nous mettons nos gamays rouges dans la cuve, et, aussitôt la fermentation arrêtée, nous enlevons au moyen d'une fontaine, ou gros robinet en cuivre, tout le moût de la cuve. Nous l'hectolitrons pour en avoir la quantité, et nous préparons autant d'eau sucrée qu'il y a de mout tiré. Nous versons cette eau sucrée dans la cuve; la fermentation se ranime, et dès qu'elle est achevée, nous tirons le petit vin de seconde cuvée. C'est ainsi que nous avons procédé dans un premier essai. Au second essai, c'est-à-dire l'année dernière, nous avons ajouté à l'eau sucrée, afin de donner plus de saveur à la boisson, 15 gr. de tannin et 20 gr. de crême de tartre par pièce de 228 litres.

Notre vin de sucre nous rend des services, puisqu'il augmente notre récolte en des temps de disette, et nous revient à moitié prix du vrai vin; mais si l'abondance revenait, nous le payerions peut-être d'ingratitude. Nous lui reprochons sa couleur faible et un excès d'alcool qui se détache trop du vin. 15 à 16 kilog. de sucre feraient probablement mieux notre affaire que le chiffre réglementaire de M. Pétiot, et peut-être y aurait-il avantage à laisser l'eau sucrée en contact avec les marcs un jour ou deux après que la fermentation a cessé.

P. J.

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# CONTRIBUTION

# A L'HISTOIRE DE LA MÉDECINE

## EN FRANCHE-COMTÉ

**(Notes & documents sur les médecins, chirurgiens, apothicaires, etc., du XII[e] au XVIII[e] siècle)**

COMMUNIQUÉ PAR M. B. PROST.

(*Suite*)

Un médecin d'Arbois *(Wido filius Abbonis, medicus de Arbosio)* est au nombre des témoins d'une donation de Roger, sire de Monnet, à l'abbaye de Rosières, datée d'Ounans *(Hunnens)* le sept des ides de décembre (7 décembre) 1189 (1).

*Paganus medicus de Chantonna*, alias *de Chantonnay* (2), prend part, en qualité de témoin, à une charte de l'abbaye de Corneux, de 1197 (3).

Un titre de l'abbaye de Rosières, de l'an 1200 nous révèle le nom de *Eymericus medicus* (4). Dans un autre document de la même année, concernant la chartreuse de Bonlieu, apparaît un médecin de Cuiseaux, *Petrus medicus de Cuisel* (5).

En 1218, Eudes était médecin de Gaucher, sire de Salins *(magister Odo, medicus domini Salinensis)* (6).

(1) Le P. Chiflet, *ouvrage cité*, p. 156. — Archives du Jura, fonds de l'abbaye de Rosières, cote LXXIII 1 (pièce originale, parchemin).

(2) *Chantonnay* (Haute-Saône).

(3) Bibl. nation., coll. Moreau, vol. 875, f. 458 v°.

(4) Arch. du Jura, fonds de l'abbaye de Rosières, cote I 9.

(5) Du Bouchet, *Preuves de l'histoire de l'illustre maison de Coligny....* (Paris, 1662, in-fol.), p. 44.

(6) Bibl. nat., coll. Moreau, vol. 872 (cartulaire de l'abbaye de Mont-Sainte-Marie), f. 357 v°.

Un manuscrit du XIII^e siècle, de la Bibliothèque nationale (1), contient le texte d'une assez longue consultation donnée par maître Mathieu, de Besançon *(magister Matheus de Bisuntio)* pour le traitement d'une maladie des jambes dont un évêque était atteint *(in curanio tibias domini episcopi Theatini)*. Je ne possède malheureusement, sur ce médecin franc-comtois, aucune donnée qui permette d'établir s'il exerçait son art dans notre province ou ailleurs.

A Besançon, le cartulaire de l'église collégiale de Sainte-Madeleine fait mention, en 1270, d'une maison, située au Petit-Battant, ayant appartenu à un médecin du nom de Henri, citoyen de Besançon, décédé alors, et, en 1291, de la maison de Constantin, frère d'un autre médecin, appelé Jean (2).

Le vendredi après la Saint-Barthélemi (le 26 août 1280), Guy ou Guyon de Crissey, chirurgien « *celorgien* », reprit en fief d'Othon, comte de Bourgogne, tout ce qu'il possédait à Crissey. Voici en quels termes est conçu cet acte :

Je *Guios de Crissey, celorgiens,* fais savoir à tous que je ai pris en fyé lige et en chesement (3) de mon très chier seignour Othe, conte Palatin, de Bourgoigne et seignour de Salins, tout quantque je tien en la ville de Crissey, près de Dole et es apertenances, et en ai fait foiaulté (4) à mon très chier seignour devant dit. En tesmoingnaige de veritey, je l'en ai bailhié ces lettres seelées des seels religiouses persones et honestes Girart, abbeys dou Mex Sainte Marie de Damparis, et de Estène, humile priour de

(1) Mss. latins, n° 16894, dernier feuillet (f. 457), v°.

(2) « .... *Domus quondam Henrici medici, civis Bisuntini, sita in parvo Batento*....» — « ....*Domus Constantini fratris domini Johannis medici*...» BIBL. NAT., coll. Moreau, vol. 876, f. 90 v°, 230 v°.

(3) Chasement, sorte de teneur féodale.

(4) Féauté, prestation de foi.

Joue (1). Faites et donées à Dole, lou londi après la saint Bertholomey l'an Nostre Seignour mil CC octante (2).

Ce Guy de Crissey testa à l'officialité de Besançon en 1285; il est mentionné dans les tables des testaments déposés à cette officialité, sous le nom de « Gui de Ran, chirurgien de Crissey » (3).

Le lendemain de la Saint-Nicolas (7 décembre) 1286, Eudes de Fouvens, châtelain de Bracon, délivra, à « maistre *Phelippe lo phisicien*, » un mandement de la somme de 10 livres 16 sols 8 deniers estevenants (4), que ce châtelain lui devait « por le signour de Sailley » (5).

A la fin du XIII[e] siècle, « maistre G. le phisicien » (6) et « le barbier de Santans » étaient pensionnés par le comte de Bourgogne Othon (7).

Le 24 mars 1295 (n. st.), « mestre Besençon, fisicyains, de Salins, » vendit une vigne à un bourgeois de la même ville. Je transcris ce documemt :

Je *mestre Besencons, fisicyains, de Salins*, fiz (8) jadix Quarterom, borgoi de ce mahisme leu (9), fais savoir à toz que j'ai venduz et outroyez permagnablement et senz rapeal (10) à Moreal dit Vouryn,

(1) Abbaye de Damparis, prieuré de Joube (Jura).

(2) ARCH. DU DOUBS, Trésor des chartes, anc. cote C. 390 (pièce originale, parchemin); B 2, cartulaire original de Franche-Comté, f. 6; copie à la BIBL. NAT., coll. Moreau, vol. 877, f. 404 v°-405.

(3) BIBL. NAT., coll. Moreau, vol. 865, f. 260 v°.

(4) Monnaie *estevenante*, monnaie comtoise.

(5) ARCH. DU DOUBS, Trésor des chartes, quittances (communication de M. J. Gauthier, archiviste du Doubs).

(6) Cette initiale désigne apparemment « maistre Girard de Hauteoreille, fisicien » du comte Othon. Voir plus loin à l'année 1302.

(7) BIBL. NAT., nouvelles acquisitions françaises, vol. 395, f. 21, 22.

(8) Fils.

(9) Même lieu.

(10) A perpétuité et sans rappel.

borgbi de Salins, et es siens, ou cui il l'outroieroit, une vigne assise En Grainges, tochant à la vigne Willemin de Cytheas et à la vigne à Brydat, et doit tant soulement le quart (1), à ces de Chasteal (2), pris et renduz en la dite vigne, et quatre deners de varda (3), et ce j'ai venduz por le pris de dix livres d'estevenens, lesques j'ai hahuz et recehuz (4) à tens de la vendue dou dit Moreal achetour, em bone pecune (5) nombrée, et de cele je me tien et apele por bien paez. De laquel vigne vendue je me sui devestiz por moi et les miens, et le dit Moreal por lui et les siens en hai envestiz et mis em possessiom corporel ou assi (6) par ces letres, et la li promet guarantir, deffendre et appasier loiament contre toz, tojor, et en toz leus; abrenonçans à l'excepciom de pecune nom nombrée et nom paée à moi, à l'excepcion de moindre pris, à tote lesion et decepcion, à l'excepciom de mal, de barat et de fat (7), à toz droit escrit et non escrit, à toz droit, excepciom, chose et raisom qui porroit estre opposée encontre ces letres, en ce fat, et à droit qui dit que general renonciacions ne yaut. Je Deduyt. frères dou dit mestre Besençon, et je Maylloret de Salins, loons, acceptons, havons por bon et estable la vendue de la dite vigne, et nous hi consentons expressement, et quitons a dit Moreal tel droit, tel raison com nous havons et pohons havoir en la dite vigne. Ces convenences, ainsi com eles sunt dessus devisées, nous mestre Besencons, Deduyt et Maylloret devant diz, prometons par nos fois corpores données et par sollempnel stipulacion tentr et guarder loiament senz toz contrediz; et por plus grand seurtez, nous en obligons nous et nos biens en la cour le conte de Bergougne, et volons et outroions que l'an ne pusse riens dire ne prover encontre ces letres, fors soulement par letres saelées dou seal de la dite cour. En tesmognaige de laquel chose requis havons et fait metre en ces letres le seal de la dite cour, douquel l'an use à Salins, en-

(1) Le quart des fruits.
(2) Aux religieux du prieuré de Château-sur-Salins.
(3) Quatre deniers de garde.
(4) Eues et reçues.
(5) Argent.
(6) Ou de manière à en tenir lieu.
(7) De tromperio et de fait.

samble le seal dou chapitre de Saint-Morise de Salins. Saelées dou seal de la dite cour par Estene Berengier et par Winet Pancepin. Et nous lidit chapistres, à la requesta des devant diz mestre Besencon, Deduyt et Maylloret, et à la prière, havons mis nostre seal en ces letres en signe de vertez (1). Donnez l'ant de grace mil deus cenz nonante quatre, la voille de l'anonciation Nostre Dama (2).

Les documents du XIVe siècle nous fournissent un assez important contingent d'indications à noter.

Parmi les testaments déposés de 1255 à 1628 aux archives de l'officialité de Besançon (3), on remarque, pour le XIVe siècle, ceux de sept médecins, chirurgiens et barbiers, tous demeurant dans cette ville :

1312, Henri Lombard, chirurgien;

1316, Philippe de Rougemont, médecin, chanoine de Sainte-Madeleine de Besançon et de Saint-Anatoile de Salins, curé de Bletterans;

1328, Richard Demanget, médecin;

1349, Jacques de Maiseaux *(de Macellis)*, médecin, qui légua ses livres aux Cordeliers de Besançon;

1349, Renaud de Morey, médecin, qui légua aux pauvres de la même ville sa bibliothèque, composée de six volumes;

1378, Renaud de Pillante, barbier;

(1) Vérité.

(2) Arch. du Jura, fonds de l'abbaye de Goailles, pièce non cotée.

(3) Les archives de cette officialité ne subsistent aujourd'hui qu'à l'état d'épaves; on ne possède plus, notamment, qu'une minime partie de cette précieuse collection de testaments où nous aurions trouvé, sans doute, d'intéressants détails sur le sujet qui nous occupe; la *collection Droz* nous en a conservé, par bonheur, un inventaire et des tables rédigés, au siècle dernier, par deux érudits franc-comtois, l'abbé Guillaume et dom Berthod.

1383, Guillaume *de Arefloto,* médecin *(physicus)* (1).

Les tables de ces testaments enregistrent, en outre, les noms suivants :

1302, Jean Lombard, médecin, de Besançon, père du chirurgien Henri Lombard, cité ci-dessus;

1360, Guy de Poligny *(de Poilogniaco)*, médecin, de Besançon;

1375, Renaud de Pillante, barbier *(barberius)*, déjà mentionné;

1383, Eudes ou Odon de Choye, médecin;

1400, Girard « Luminton', » barbier, de Besançon (2).

« Maistre Girart de Hauteorelle (3) » était médecin *(fusicien)* d'Othon, comte de Bourgogne, qui, dans son testament du 5 septembre 1302, le choisit pour un des exécuteurs de ses dernières volontés (4). — Il figure en cette qualité, après la mort d'Othon (17 mars 1303, n. st.), dans plusieurs titres de 1303 et de 1304 (5). La veuve de ce prince, Mahaut, comtesse d'Artois et de Bourgogne, l'investit à son tour de sa confiance et, dès 1303, l'attacha à sa personne; en 1312, elle le gratifia d'une rente à vie de 16 livres parisis. Girard occupa auprès d'elle les fonctions de *physicien*

(1) Bibl. nat., fonds Moreau, vol. 865 (collection Droz, t. IV), f. 267 v°, 465, 270, 205, 277, 297 v°, 466 v°, 296, 161 v°, 320 v°, 324, 420 v°.

(2) *Id.*, f. 465, 479, 478, 64 v°, 466.

(3) *Autoreille* (Haute-Saône).

(4) J.-M. Richart, *Inventaire sommaire des archives départementales du Pas-de-Calais*, t. I, série A (Arras, 1878, in-4°), p. 241. — Chevalier (*Mémoires historiques sur la ville et seigneurie de Poligny....* Lons-le-Saunier, 1767-1769, 2 vol. in-4°), t. I, p. 394-396) et Persan (*Recherches historiques sur la ville de Dole....* Dole, 1812, in-8°, p. 311-313) assignent à ce testament la date du 13 septembre.

(5) J.-M. Richart, *Invent. des archives du Pas-de-Calais*, t. I, p. 78, 202.

jusqu'au commencement de 1314; il donna pour la dernière fois quittance de ses gages, le 20 février de cette année. Dès lors on perd sa trace, soit qu'il eût résigné sa charge, soit, selon la supposition la plus vraisemblable, qu'il fût mort peu de temps après le 20 février 1314 (1). En tous les cas, à partir du mois de mars 1314 la comtesse Mahaut avait un nouveau *physicien*, du nom de « Thomas Le Miesier » ou « Le Misier » (2).

Les comptes de l'hôtel de cette princesse relatent, entre autres détails, les dépenses suivantes :

1304. — « Le XIIIe jor de mars, payé à I sureurgien qui gari la jambe Othenin de Monbeliart, X sols.... Le XIIIe jor de may, à I barbier de Paris qui seingna (3) madame au bois de Vinchaines (4), XXI sols. »

1310. — Quittance (31 janvier) de Girard d'Autoreille, « pour pluseurs espicies confites et appotecaries et III ciroisnes (5) prises chiés Jehanne l'espicière à Paris. » — Payé « à Pieret de Charny pour aler à Poissi (6) querre un barbier pour sainier madame, III sols; à Margherite la barbière, pour garir le petit Pieret de sa teste, VI sols; le XIe jour de juignet, au barbier de Pontoisse (7), pour sainier madame, III sols. »

1312. — « Le XXVIIIe jour de may, à Ysabel l'apotikai-

(1) *Id.*, p. 201, 202, 205, 210, 213, 217, 221, 225, 226, 227, 232, 234, 248, 253, 257, 261, 269, 270, 271, 274, 279, 282.

(2) *Id.*, p. 283, 292, etc.

(3) Saigna.

(4) Vincennes.

(5) Epices confites, confitures, — médicaments, — céroène ou ceroine, « emplâtre dont la cire fait la base, regardé comme résolutif et fondant. » LITTRÉ.

(6) Poissy.

(7) Pontoise.

resse, pour pluseurs choses que maistre Girars avoit prises à li (1) pour la maladie madame, xx sols.... Le xx^e jour de juing, à I barbier qui segna madame, xxxii sols. » — Quittance (22 mai) de Girard d'Autoreille, « pour xxii pomes grenates (2) prises à pluseurs fois pour la maladie madame, » 8 livres 6 sols.

1315. — « Le xxviii^e jour d'aoust, à Agnès Pipelarde, d'Arras, pour iii ciros (3), une once de dyaciconiton lassatif (4), une couleure (5), une livre de electuaire (6), porté à Hedin (7) pour madame, liiii sols. Ledit jour, pour les despens maistre Thomas Le Misier, alant par ii fois à Hedin, pour la purgacion madame... et pour porter ii lectuaires d'Arras à Paris par ii fois, lix sols viii deniers. »

1319. — « Le vi juingnet, à Perronnele l'erbière (8), qui estoit venue de Paris à Conflans pour la santé madame, xx sols. »

(1) Chez elle.

(2) Grenades.

(3) Sirops.

(4) Des anciennes pharmacopées ne mentionnent pas de médicament du du nom de *diaciconiton*. Bien qu'il s'agisse d'un laxatif, il faut lire, je crois, *diacitoniton*. Les diacydonites, ou diacytonites étaient des poudres astringentes, composées de coing et diaromates. V. *la pharmacopée de M. Laur. Joubert* (Lyon, 1588, pet. in-8°), p. 215-216.

(5) Couloire, « vaisseau disposé à son fond, de manière à laisser s'écouler la partie la plus liquide de certaines préparations. » Littré. — Le glossaire de Du Cange, aux mots *coloeria* et *colum*, indique le sens d'entonnoir.

(6) Electuaire, « médicament fait de poudres composées et aussi de pulpes et d'extraits, avec des sirops à base de sucre ou de miel. » Littré.

(7) Hesdin.

(8) L'herboriste.

1320. — « A Ysabeau l'apotiqueresse, pour III clitaires (1) et pour herbes pour le bain Jehannot le folet (2), XX sols. »

1321. — » Le XVe jour de juing, à I berbier qui seigna madame, XVI sols. »

1329. — « Le XXVIe jour de novembre, à Merguère l'erbière de Petit-Pont, pour clistère que fut donné à madame, XXXII sols » (3). — La comtesse Mahaut mourut le 27 novembre 1329.

Je reprends l'ordre chronologique interrompu par les diverses énumérations qui précèdent.

Au commencement du XIVe siècle, « maistre Guillame de Cramans, » *alias* de Cremans (4), était « phisicien d'Erard de Neuchâtel, seigneur de « Blancmont » (5). Par son testament, en date du mardi après la Saint-Barthélemy (27 août) 1308, ce seigneur lui légua soixante livres estevenants (6), en reconnaissance de ses bons services, « pour plusours servises que il a fait [à] moi et mon père, » déclare le testateur (7).

Dans un titre de l'abbaye de Goailles, du 4 février 1312 (n. st.), il est question d'une vigne, située au territoire de Salins, au lieudit Monteillet, qui avait appartenu à maître Toubin, de Salins, maître en médecine (*magistri Tobini de Salino, magistri in medicina* (8).

(1) Clystères,

(2) Le fou, le bouffon de la comtesse. Mahaut avait en outre un nain du nom de « Calot Jehan, » mort en 1328. — J.-M. RICHARD, *Invent. des arch. du Pas-de-Calais*, t. I, p. 363.

(3) J.-M. RICHARD, *ouvr. cité*, p. 206, 252, 253, 269, 271, 292, 312, 318, 325, 371.

(4) *Cramans* (Jura).

(5) *Blamont* (Doubs).

(6) Monnaie comtoise.

(7) BIBL. NAT., collection Bourgogne, vol. 94, p. 533-534.

(8) ARCH. DU JURA, fonds de l'abbaye de Goailles, titres non classés.

L'an 1315, Hugues V, duc de Bourgogne, légua à « maistre Guillaume de Champdivers et à maistre Martin de Fleurey, phisiciens, por lour poines et lour labours qu'il hont sustenu, — dit-il, — à nos visiter, à chascun d'aux doux (1), cinquante livres de digenois (2) tant solemant » (3). Nous retrouverons en 1325 ce Guillaume de Champdivers.

Maistre Pierre de Bouvent, chirurgien *(magister Petrus de Bovenco, chirurgicus)*, est un des témoins d'une charte de l'abbaye de Saint-Claude de l'an 1317 (4).

En 1320, Gautier de Villersexel était *barbier* (5) de Simon de Gonsans, abbé de Baume, et « maistre Aymé » exerçait à Poligny la profession de « phisiciain. » Le document qui suit émane de ce barbier :

Je *Gautiers de Vilersaxel*, *barbiers* en ce temps de honorable persone monseignour Symon, abbé de Baume, fais savoir à touz ces qui verront ou orront ces lectres, que come mes sires li diz abbes et li covent de Baume me aient donné et outroié à ma vie tant soulement, pour services que je lour ai faiz et ferai es temps à avenir, une leur vigne aissise ou territoire de Byvilly (6), en Prey Morain, que l'on appelle vurgalement (7) la vigne au sacrestain, delez (8) la plantée Guiot à Rosset Reguymart, et delez la vigne Humbert Galant, et delez le biez de la fontaine de Boutelier, et delez la vigne es emfans à Blanc de Chamole, et delez la vigne

(1) Littéralement : à chacun d'eux deux.

(2) Monnaie dijonnaise.

(3) 2e codicile de Hugues V, en date du dimanche avant l'Ascension (27 avril) 1315. — (Dom Plancher) *Histoire de Bourgogne*, t. II, preuves, p. clvii. — Bibl. nat., coll. Bourgogne, vol. 71, f. 223; vol. 94, p. 572.

(4) Bibl. nat., coll. Moreau, vol. 875, f. 159 vo.

(5) Je donnerai plus loin des détails sur l'office de *barbier* dans les abbayes de Baume et de Saint-Claude.

(6) *Buvilly*.

(7) Vulgairement.

(8) Joignant.

Jehannin fil Crestin à Bovier de Byvilly, je conoisse et confesse que tantost après ma mort et mon trappassement, li dite vigne doit revenir quitement et absoluement (1) au covent et à l'iglise de Baume, sens aucon contredit de mes hoirs, eschéans ou successours, ou point et en l'estat que la dite vigne sara ou temps que je passerai de vie à mort. Et vuil et outroie que se mui hoirs ou eschéans voloient aleguer ou proposer contre l'iglise et covent de Baume, tenuire (2) ou possession de lonctemps, que ce ne lour puisse aidier ne voloir, et qu'il n'en soient oiz ne escutez (3) en cort laie ne en cort de crestienté (4), en manière que la dite vigne ne reviegne tantost arriers à l'iglise et covent de Bame ensi cum dessus est dit. Et cele dite vigne, je ne puis vendre, aliener, obligier, ne mectre en autre main que en la moitié. Toutes ces covenences je, pour moi et pour les miens, ai promis et covent (5), por mon sairement donné sus saint euvangiele touché corporelement, tenir et garder fermement à ladite eglise et covent de Baume, pour lour et pour lour successours, sens corrupcion. — En tesmoignaige de laquel chouse, obliganz moi, mes biens et mes hoirs, pour ce fait tenir et garder fermement, soz la juridicion de nostre cher et redouté seignour roy de France, j'ai prié et fait mectre en ces lectres le seel de sa cort douquel on use à Poloigney. Donné en la presence de *maistre Aymé, phisicien, de Poloigney*, et de mons[r] Point, curé de Saint-Loutain (6), le mardi après la feste de l'exaltacion de Sainte Croiz (7), l'an corant par mit CCC et vint, ou mois ce septembre (8).

« Maistre Guillaume de Chandevers, » le même Guillaume de Champdivers, de qui il a déjà été fait mention (9),

(1) Sans charges ni hypothèques et d'une manière absolue, complète.

(2) Tenure, jouissance.

(3) Ouïs ni écoutés.

(4) En cour de justice laïque ou religieuse.

(5) Convenu.

(6) *Saint-Lothain.*

(7) Le 16 septembre.

(8) Arch. du Jura, fonds de l'abbaye de Baume, cote TT 4 (parchemin original).

(9) V. p. 21.

était « phisicien » en 1325, de la duchesse de Bourgogne, Jeanne de France, fille aînée de Philippe le Long, mariée au duc Eudes IV. Dans son testament (novembre 1325), Agnès, duchesse douairière de Bourgogne, lui légua, à ce titre une somme de dix livres (1).

La même année (1325), « Pierre de la Rue des Granges » était médecin à Besançon (2).

Dans le compte du trésorier du comté de Bourgogne, pour l'année 1335-1336, je relève les dépenses suivantes :

« Item, pour la poinne (3), missions (4) et salaire de *maistre Estienne Bartenat, de Poligney* (5), *sarorgiain*, qui cura et garit ledit vallet (6), paié.... L sols.

« Item, pour plusours chouses d'asposticairerie achetées de Aymonin Longin (7) pour la garnison des blaciez (8) de Polongné (9).... IX sols VII deniers.

« Item, pour la poinne et pour le salaire de *maistre Guillaume Gouz, de Poloigney,sarroigiain*, qui ay curé et gary lesd. blaciez.... XI livres XIII sols IIII deniers.

« Item, à *maistre Mairet, fesiciain et surorgiain*, qui ay visitey plusours gentilhomes de la guarnison de Vesoul, per le temps de la guerre.... LX sols.

(1) (Dom Plancher) *Histoire de Bourgogne*, t. II, preuves, p. CLXXXV.

(2) Arch. du Doubs, fonds de l'abbaye Saint-Paul de Besançon, carton II, n° 34, p. 2.

(3) Peine.

(4) Dépenses.

(5) *Poligny*.

(6) Ce « vallet, » qui « avoit brisié la chambe » (jambe), faisait partie d'une compagnie de « gens d'armes » commandée par Renaud de Laissey, lors de la ligue des seignours comtois contre le duc Eudes IV.

(7) Apothicaire à Poligny.

(8) Blessés.

(9) *Poligny*. — Il s'agit ici de quatre hommes d'armes « qui furent blaciez devant Poloigné, quant messire Girars de Montfacon y courrut.... après les feulx boutez à Salins. » Compte cité ci-dessous.

« Item, pour le salaire dou *mareschaul* de Villercessel (1), qui ay visitey les chevalz des gentilhomes de lad. guernison per tout le temps de la guerre.... LXXV sols.

« Item, pour oinct, suyf (2), cire et autres chouses achetées pour guarir plusours chevalx des gentilhomes de la guarnison de Vesoul.... XXX sols (3). »

Parmi les amendes que prononcèrent, en 1343-1344, les commissaires réformateurs institués en Franche-Comté, par le duc Eudes IV, j'en signalerai une de 45 livres, — somme considérable pour l'époque, — édictée contre Perrenot Chair-de-Bœuf, « qui gardoit les clers (4) des portes de Dole, comme prevost, et une famme travailloit d'anfant en la rue dou Visonhei, laquelle estoit en tel point que l'on demandat aud. Prevost qu'il ouvrast la porte pour laisser venir le *berbier*, pour garantir de mort l'anfant, liquelx ne woult (5) baillier les clers de la porte ny ouvrir jusques à une grant pièce (6), qu'il ouvrist la porte, et quant li berbiers y fust, il trouvay que la dicte famme et li anfens furent mors » (7).

« Maistre Estienne de Pologny, chanone de Leingres » (8), et « maistre Eude de Chois (9), phisicien, » assistèrent, en qualité de témoins, au testament du duc de Bourgogne Philippe de Rouvre, en date du 11 novembre 1361, à Rouvre, où ce prince « gisoit de melaidie » (10).

(*A suivre*).

(1) Du maréchal (vétérinaire) de Villersexel (Doubs).

(2) Oing, suif.

(3) BIBL. NAT., fonds Moreau, vol. 900 (coll. Droz, t. 39, extraits d'anciens comptes de Franche-Comté, etc.), f. 300 v°, 301, 402, 306 v° 307.

(4) Clés.

(5) Voulut.

(6) Avant un long intervalle.

(7) BIBL. NAT., fonds Moreau, vol. 900 (coll. Droz, t. 39), f. 387 v° - 388.

(8) *Langres*.

(9) *Choye* (Haute-Saône).

(10) (DOM PLANCHER) *Histoire de Bourgogne*, t. II, preuves, p. CCLXVI.

# LES CHAMPIGNONS

## COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

### DE LA FLORE DU JURA

Par **N. PATOUILLARD,**

*pharmacien, membre de la Société de botanique de France, ancien préparateur de botanique au Muséum d'Histoire naturelle, etc.*

(*Suite et fin.*)

## II. GASTEROMYCÈTES.

Nous avons vu que le plus grand nombre des espèces étudiées jusqu'ici étaient composées d'un stipe portant un chapeau pourvu de lames, de tubes ou de pointes fructifères à sa face inférieure; dans quelques cas, nous avons rencontré un voile partiel ou *anneau*, reliant le stipe aux bords du chapeau, et dans les amanites, nous avons vu cet ensemble se compliquer d'une enveloppe générale, ou *volva*, recouvrant tout le réceptacle avant son développement complet, mais s'ouvrant ensuite pour laisser passer le stipe et le chapeau.

Dans les Gasteromycètes, nous retrouvons ces différentes parties sous des aspects différents; le champignon tout entier est toujours entouré d'une ou deux enveloppes plus ou moins soudées entre elles et correspondant à l'anneau et à la volva; l'ensemble de ces deux enveloppes est désigné sous le nom de *peridium*.

De l'enveloppe externe s'échappe quelquefois un stipe portant à son sommet l'enveloppe interne qui renferme les organes reproducteurs; plus fréquemment, ces deux enveloppes sont intimément unies, ne se séparent pas, et par suite il n'y a pas de stipe, le tissu intérieur est stérile à la base, et la partie fructifère se trouve vers le sommet de la cavité circonscrite par ces deux enveloppes; elle est formée de filaments ou *capillitium* supportant des basides

sporifères comparables à celles de l'hymenium membraneux des hymenomycètes ; avec l'âge, les filaments du capillitium disparaissent ainsi que les basides, et la cavité ne renferme plus qu'une masse pulvérulente formée par des spores, qu'une rupture du sommet du peridium laissera échapper au dehors sous forme d'un petit nuage, que chacun a pu observer dans les *Lycoperdons* ou *Vesses-loups*. On désigne sous le nom de *gleba* le contenu entier du peridium avant la déhiscence de ce dernier.

Les *Gasteromycètes* n'offrent que peu d'espèces intéressant l'alimentation. Les *Bovista* et les *Lycoperdons* seuls peuvent être utilisés dans leur jeune âge, alors que les spores ne sont pas encore formées. Le *Bovista gigantea* est facile à reconnaître à son volume qui dépasse souvent celui de la tête d'un homme. Les *Lycoperdon velatum*, *gemmatum*, *hirtum*, *pratense*, *cœlatum*, etc., sont communs dans les forêts ou en grands cercles dans les gazons montagneux, en compagnie de l'Agaric champêtre.

La poussière formée par les spores a été préconisée en médecine pour arrêter le sang; la base stérile du peridium desséchée peut être employée comme de l'amadou.

---

## B. ASCOMYCÈTES.

L'ordre des Ascomycètes diffère essentiellement de celui des Basidiomycètes par la nature des organes sporifères. Dans les Basidiomycètes, les spores sont portées 4 par 4 sur des cellules spéciales dites *basides;* ici, au contraire, les spores sont renfermées généralement 8 par 8 *dans l'intérieur* de cellules dites *thèques* ou *asques,* correspondant aux basides. Les asques peuvent également être réunies en une membrane hyméniale.

Le nombre des Ascomycètes est immense. La plus grande partie a des dimensions extrêmement réduites, ou une texture cornée presque ligneuse, quelques genres seulement offrent des espèces charnues de grandes dimensions et par suite plus ou moins utilisables; ils appartiennent aux familles des *Discomycètes* et des *Tubéracées.*

### III. — DISCOMYCÈTES.

Ascomycètes charnus à réceptacle de forme variable, mais portant *extérieurement* les thèques réunies en une membrane hyméniale. Espèces croissant sur la terre ou sur les végétaux en décomposition.

Rarement stipités; réceptacle en forme de cupule plus ou moins irrégulière . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . *Peziza.*

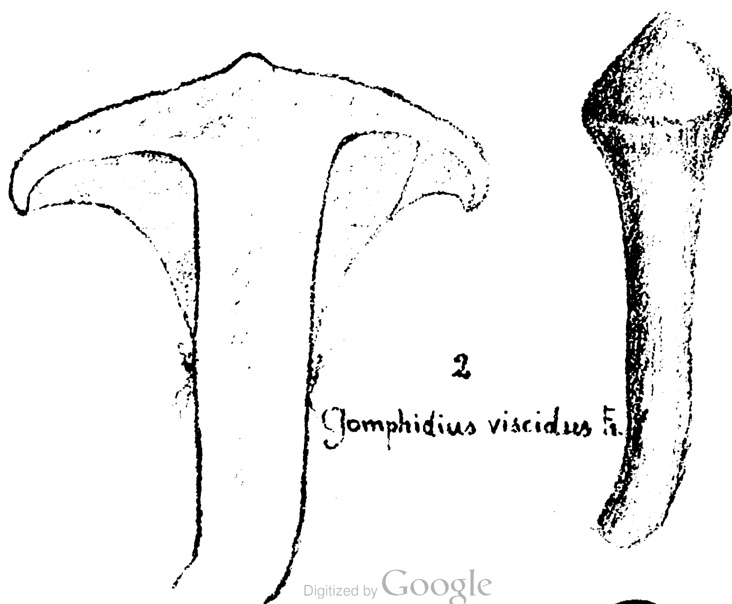
Un stipe portant à son sommet un réceptacle plissé, lobé en forme de mitre . . . . . . . . . . . . . . . . *Helvella.*

Un stipe portant un réceptacle renflé, creusé extérieurement de sillons ou d'alvéoles . . . . . . . . . *Morchella.*

#### Les PEZIZES. — **Peziza.**

Par le grand nombre de ses espèces, le genre Peziza représente dans les Ascomycètes, le genre Agaricus des basidiomy-

1.
Coprinus
atramentarius B.



2
Gomphidius viscidus Fr.

côtes; mais ici on a le plus souvent des espèces de très faibles dimensions, parasites sur les brindilles mortes; dans quelques cas seulement les espèces atteignent un volume assez considérable et sont utilisées dans l'alimentation. Nous signalerons les suivantes qui sont comestibles.

*Peziza acetabulum L.* — Cupule charnue en forme de coupe blanchâtre ou grise, ornée à l'extérieur de côtes saillantes se prolongeant en un stipe de 3-4 centimètres, creux ou lacuneux. Espèce du printemps, croissant sur la terre à l'ombre des arbres. Comestible.

*Peziza macropus Pers.* — Cupule large, velue et verruqueuse à l'extérieur, cendrée, grisâtre, portée par un long stipe grêle, plein et lacuneux à la base.
Commun en été sur la terre, dans les forêts. Comestible.

*Peziza leporina Batsch.* — *Oreille de lièvre.* Charnu, en forme d'oreille allongée d'un côté, roussâtre, farineuse.
Parmi la mousse dans les forêts. Comestible.

## Helvella.

Les Helvelles se distinguent des Pezizes par leur réceptacle qui, au lieu d'avoir la forme d'une coupe, est composé de 2 ou 3 lobes plans, pliés et rabattus sur le stipe de manière à simuler une mitre.

*H. Crispa Fr.* — Mitre coriace, à 2-3 lobes contournés dont l'un est adné au stipe, pruineux, blanc de lait puis jaune d'ocre pâle. Stipe solide, ventru, blanc de lait, formé de lames, de côtes et de plis.
Automne, dans les bois. Comestible.

*H. lacunosa Afz.* — Mitre membraneuse, festonnée-lobée, grisnoirâtre. Stipe à côtes très saillantes et à lacunes profondes, gris.
Printemps et automne. Bois ombragés. Comestibles.

## Morchella.

Les Morilles sont caractérisées par leur réceptacle sphérique,

ovoïde ou pointu, creux à l'intérieur et creusé extérieurement d'alvéoles profondes. Stipe creux, quelquefois lacuneux. Aliments recherchés.

*M. esculenta Pers.* — Stipe gonflé, blanchâtre. Réceptacle ovoïde ou campanulé, fragile, à côtes fermes disposées en réseau et délimitant des alvéoles profondes, jaune d'ocre pâle, gris fauve ou cendré. Odeur et saveur agréables.

Avril. Dans les vignes, vergers, bois, etc.

*M. conica Pers.* — Espèce voisine de la précédente, mais qui s'en distingue par son réceptacle conique, à côtes verticales reliées par des côtes transversales, ochracé, olivâtre ou gris-noir. Stipe fragile, creux, villeux, blanchâtre:

Printemps. Pâturages de la région des sapins.

## IV. TUBÉRACÉES.

La famille des Tubéracées comprend des champignons souterrains, de forme plus ou moins arrondie et renfermant les thèques dans l'intérieur de leurs tissus. C'est à ce groupe qu'appartient la *truffe* comestible du Périgord; mais qui ne croît pas dans notre région. Quelques espèces (Truffes blanches, truffe de Bourgogne) s'y rencontrent accidentellement et peuvent être utilisées pour l'alimentation, bien qu'elles ne peuvent pas rivaliser avec la truffe noire du midi de la France.

Nous n'insisterons pas davantage sur ces espèces rares et difficiles à trouver.

---

Nous terminons ici cette courte revue des principales espèces alimentaires ou toxiques qu'on est susceptible de rencontrer dans notre département; si ce travail peut contribuer à faire pénétrer dans nos campagnes quelques connaissances précises et détruire quelques-uns des préjugés plus ou moins ineptes qui, chaque année, sont la cause d'erreurs fatales, notre but sera atteint.

# RAPPORTS

## sur les améliorations agricoles récompensées par la Société à son dernier Concours.

(*Suite*)

M. Chapuis s'est, en outre, efforcé de combattre l'effet, souvent pernicieux, de l'infiltration des eaux dans de tels terrains, formés, comme je viens de le dire, de massifs pierreux, criblés de creux argileux, *poches* des géologues. Il a, à cet effet, creusé, en amont de sa propriété, un profond fossé, sur la bordure occidentale d'un chemin communal d'exploitation qui limite, d'Est, cette propriété. Après avoir construit, en dalles plates, un canal d'écoulement, il a recomblé ledit fossé avec de la pierraille. Il a ainsi exécuté, sur un parcours d'un hectomètre environ, un drain puissant, non moins favorable au chemin qu'à son propre champ. Ce drain a, de plus, l'avantage de conduire les eaux d'infiltration supérieure du coteau dans un pré contigu, qui se trouve ainsi irrigué par ces riches infiltrations, au plus grand avantage d'un propriétaire voisin, qui ne s'en montrerait que très médiocrement reconnaissant. Pourquoi, par l'un de ces déplorables effets du morcellement, la prairie ainsi irriguée n'appartient-elle pas au créateur de cette amélioration !

Tel est, en résumé, le gigantesque terrassement, modestement réduit par son auteur aux proportions d'un simple défrichement, sur lequel il appelle l'attention de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Je n'ai pu me défendre d'un sentiment de profonde admiration pour ce remarquable labeur aussi énergique que fécond. J'ai certainement déploré ces excès d'efforts musculaires prodigués pour des effets qu'une autre organisation culturale eût certainement pu obtenir avec bien moins de sueur humaine. La dynamite eût pu et dû émietter, sur une profondeur triple et quadruple le sol ainsi gagné à la charrue, que de

vigoureux attelages eussent ensuite nivelé et aplani. L'homme fut ainsi mieux resté dans son rôle normal de directeur de machines, au lieu de se faire moteur lui-même. Mais il s'en faut que les capitaux soient encore entrés dans cette voie féconde et progressive. Les émotions de bourse ont pour eux de tout autres attraits!

Jusqu'à ce que le capital et ses heureux possesseurs soient ramenés, par la force des choses surtout, je le crains, à des sentiments plus véritablement sociaux, il faudra bien que le paysan, sous le stimulant incomparable de la conquête d'une indépendance plus grande, remplace des moteurs plus appropriés aux véritables destinées humaines. C'est sur cette dure et fatale nécessité que l'ensemble des générations ont vécu. Ceux que l'ensemble de l'économie sociale a favorisés d'une somme relativement plus grande d'avantages personnels, doivent au paysan un juste tribut de gratitude. Ce tribut nous le devons d'autant plus aux dignes imitateurs de M. Chapuis, qui, il faut bien le reconnaître, tendent à se raréfier de plus en plus. En cela, ce dernier me paraît avoir d'autant plus de mérite que tout en ayant fait participer ses fils, et surtout le jeune Eugène, à tous les avantages d'une instruction primaire complète et remarquable, comme celui-ci en témoignera sans doute dans une autre branche de ce concours, il a su les préserver de la fatale tendance au déclassement. J'ai vu, de mes propres yeux, Eugène Chapuis assister vigoureusement son père et son frère dans leur rude travail de terrassement.

Ce n'est pas d'ailleurs seulement à ce défrichement arable que M. Chapuis a donné ses soins aussi énergiques qu'entendus. J'ai aussi admiré la belle tenue de ses vignes, malgré les conditions atmosphériques si déprimantes de ces quatre dernières années consécutives. Dans ces vignes, j'ai aussi constaté d'importants travaux de drainage à pierre sèche.

Aussi, je n'hésite pas à recommander tout particulièrement M. Chapuis aux encouragements de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. A. Hadery.

## POÉSIE

—

# A L'ANGE DE LA NUIT

**Mélodie**

Petit ange de nuit, dis-moi, petit des cieux,
Quand vient fatalement la fin de toutes choses,
Où s'en vont donc ainsi de larmes plein les yeux
Les lis et les roses ?

Parle-moi du séjour où vont les bleus regards
Des vierges et les chants qu'à leurs lèvres mi-closes
Amour inspire et pleure avant les jours hagards
Où meurent les roses !

Oh! dis-moi, gentil sylphe, où vont ainsi mourants
Les pinsons ou les fleurs aux champs à peine écloses
Et qui tombent déjà sous les chars fulgurants
Tout auprès des roses!

Mais, oh! dis-moi bien vite, où s'en vont pour toujours
Sur les chœurs des oiseaux, sur les zéphyrs moroses,
Où s'en vont les baisers, les pleurs et les amours
De l'âme et des roses!

RICHARD, *de St-Lothain.*

N. — Une ravissante musique de cette poésie vient d'être rendue avec accompagnement pour piano, par un habile compositeur, M. Eugène Besançon, de Paris.

Tous nos compliments les plus sincères et les plus enthousiastes à l'artiste dont la délicate et suave inspiration est unanimement reconnue des amateurs de la belle musique et de la saine poésie.

# MARIETTE

A quoi penses-tu, dis-moi, Mariette
Quand, au mois des fleurs, des vertes moissons,
Tu marches rêveuse et souvent seulette
Et les yeux baissés, le long des buissons ?

Pourquoi ces soupirs? Quand la terre en fête
S'éveille et tressaille aux plus doux frissons;
Quand, sous le ciel bleu, pinson et fauvette
Promènent gaîment leurs fraîches chansons?

Tu pleures !.... Sans doute cette tristesse
Vient de quelque amour ou d'une promesse
Dont se rit, hélas! un amant trompeur!

— Mais elle, soudain, d'un air de souffrance :
« Je suis de l'Alsace et songe à la France.
« C'est là tout l'amour que j'ai dans le cœur. »

## REVUE SCIENTIFIQUE

*Nouveau réactif pour reconnaître les falsifications des farines. — Vin de ronces et de fruits d'aubépine. — Le sucre de maïs et les vins.*

§ I

En thèse générale, les ouvrages de chimie donnent pour l'analyse des farines des procédés peu commodes dans la pratique.

C'est pour ce motif que depuis longtemps nous avons cherché un *modus faciendi*, à la fois rigoureux et facile à appliquer. Ce moyen consiste dans l'emploi du réactif dont voici la formule :

| | |
|---|---|
| Iode . . . . . . . . . . | 5 grammes. |
| Iodure de potassium . . | 2 — |
| Alcool à 50° . . . . . . | 200 — |

Mélangez avec un peu d'alcool à 50° l'iode et l'iodure, ajoutez peu à peu le restant d'alcool et conservez dans un flacon bien bouché.

Pour que les réactions soient nettes, on doit délayer la farine dans un peu d'eau distillée, y verser 2 ou 3 gouttes de notre réactif et agiter avec une baguette de verre.

Cela posé, voici les réactions que produit notre réactif sur la farine de blé pure ou mélangée avec les farines hétérogènes, telles que farines de gesse, de maïs, etc.

| | | |
|---|---|---|
| Avec *farine de blé pure*, . . . . . | | couleur violacée. |
| — | *lentille* . . . . . | — gris tourterelle. |
| — | *gesse* . . . . . . | — gris sale plus foncé, un peu bleuâtre. |
| — | *haricots* . . . . . | — bleu sale d'abord, puis blanc sale. |
| — | *pommes de terre*. | — noir bleu. |
| — | *maïs* . . . . . . . | — bleu foncé. |
| — | *maïs mêlée de farine de blé*, . . . | — bleu virant au violet le lendemain. |
| — | *riz* . . . . . . . . . | — bleu passant le lendemain au violet sale. |

§ II

Les fruits de ronces des haies *(Rubus fruticosus)* et ceux d'aubépine *(Crateegus oxyacantha)* écrasés avec moitié de leur poids d'eau et soumis à la fermentation donnent un vin fort agréable, et même tonifiant. Ce résultat n'a rien d'étonnant si l'on veut remarquer que ces plantes appartiennent à la famille des rosacées dont le tannin est le principe immédiat caractéristique.

En 1861, nous avons distillé ce vin ayant deux ans de bouteille, et nous en avons obtenu une eau-de-vie à 30° de l'aréomètre Gay-Lussac et imitant, à s'y méprendre, par son bouquet, la *fine-champagne*.

§ III

La tige du *Zea Mays* contient une forte proportion de sucre, ainsi que l'a découvert feu notre regretté confrère, M. P. Pallus, pharmacien de 1re classe à Peyrehorade, de 1828 à 1850.

Ce sucre n'existe dans cette tige qu'avant la floraison du maïs, car lors de la préfleuraison des fleurs mâles (en patois censène) tous les nectaires absorbent le sucre des tiges.

Aussi, lorsqu'on veut recueillir ce sucre doit-on couper les sommités de la plante, avant la préfleuraison.

Malheureusement, ainsi que l'affirme M. Girardin, professeur de chimie à Rouen, ainsi que nous l'avons vérifié nous-même, ce sucre de maïs est accompagné de mucilage et d'albumine végétale, dont on ne pourrait le priver qu'en précipitant le suc de tige de maïs au moyen de l'alcool. — Mais, outre la dépense du liquide alcoolique, il y a encore l'inconvénient de n'enlever les matières impures qu'imparfaitement, — ce qui rend ce sucre de maïs impropre au sucrage des vins qu'il ferait tourner au gras ou à l'acide.

Comme la dépense en alcool pour purifier le sucre de maïs, excéderait de beaucoup le prix du sucre de canne, nous concluons qu'il vaut mieux, pour le sucrage des vins, recourir au sucre de canne, d'autant plus que quelque quantité et quelque qualité d'alcool que l'on emploie, il est impossible de débarrasser le sucre de maïs du mucilage et de l'albumine qui l'accompagnent.

Terminons en disant que la loi ne tolère la vente de ces vins factices, qu'à la condition d'en indiquer la provenance.

Jules Léon,
Pharmacien de 1re classe (Paris, avec thèse),
bachelier ès-lettres et ès-sciences, auteur
de la *Flore landaise*, etc.

L'*Annuaire du Jura*, autrefois rédigé par un homme dont l'érudition était appréciée de tous, M. Désiré Monnier, occupait, à juste titre, la première place dans la bibliothèque de tout jurassien. Notre Annuaire a enfin reconquis, sous l'habile direction de M. Melcot, chef de division à la Préfecture, son ancienne valeur, en reprenant ses chroniques historiques, archéologiques, scientifiques, etc., d'autrefois.

Nous empruntons à cet Annuaire pour 1883, qui va paraître, les pages suivantes qui intéresseront, nous osons l'espérer, les lecteurs du Bulletin, puisqu'on traite du Musée et de la Bibliothèque de la ville de Poligny, à l'édification desquels notre Société a si efficacement travaillé

Voici ce que dit à ce sujet M. Melcot dans cet Annuaire :

M. le Conservateur du Musée de Poligny a bien voulu répondre à la demande que nous lui avons faite par l'intéressante communication suivante sur l'établissement auquel il donne ses soins.

.C. S.

## NOTICE

### Sur le Musée de la ville de Poligny

Le 1er décembre de l'année 1859, un grand nombre d'habitants de la ville de Poligny, sur la convocation qui en avait été faite par M. le docteur Bertherand, se réunissaient à l'hôtel-de-ville, dans une des salles qui leur avaient été gracieusement offertes par M. D. Chevassu, alors maire de la ville.

Le but de cette réunion était la fondation d'une Société nouvelle à Poligny. Cette Société, tout en prenant le titre de *Société d'agriculture, sciences et arts*, se proposait, non-seulement de s'occuper de questions agricoles, scientifiques et littéraires, mais aussi de l'établissemeut d'une bibliothèque et d'un musée publics à Poligny.

En effet, ou lit dans les statuts de cette Société :

« Art. 2. Cette Société écarte de son sein toute discussion politique : elle a pour objet :

« 1° La création d'une bibliothèque et d'un musée pour la ville de Poligny, dont les éléments seront provisoirement déposés dans une des salles de la mairie, en attendant l'établissement d'un local spécial. »

C'est de cette époque que date la création du musée de la ville (1).

Vers le mois de juin 1861, M. le maire Chevassu fit venir à Poligny M. Just Pidancet, ancien préparateur d'histoire naturelle à la Faculté des sciences de Besançon, comme organisateur du nouveau Musée.

M. Pidancet, géologue distingué et naturaliste érudit, conserva cette fonction jusqu'à sa mort prématurée et regrettable pour la science. Cet évènement arriva le 19 avril de l'année 1871 (2).

Dans l'intervalle de 1871 à 1873, M. Mangonnot, agent-voyer de la ville, eut alors la direction du Musée ; le 3 avril 1873, sa conservation en fut confiée par M. le maire Ligier et le Conseil municipal réunis, à M. Sauria, Edmond, qui, du reste, avait aidé, dès son installation, M. Pidancet dans son œuvre d'organisation.

Le Musée de Poligny possède, au 2me étage de l'hôtel-de-ville, deux vastes salles construites, tout exprès, en 1863, sous l'édilité de M. D. Chevassu.

Dans la première salle se trouvent réunies de magnifiques et rares pièces de paléontologie.

La vitrine de droite, au centre de la salle, renferme les débris fossiles de divers individus ayant appartenu à une même espèce

(1) La ville de Poligny possédait autrefois une bibliothèque dans son vieux collège. Cette riche bibliothèque lui avait été léguée par les Oratoriens. Vers 1829, une administration peu soucieuse de répandre et de généraliser l'instruction autorisa M. l'abbé Reffay, alors principal du collège, à vendre la bibliothèque. On devait, disait-on, remplacer ces vieux livres par d'autres, et M. Reffay ne remplaça rien.

La bibliothèque fut vendue 10,000 fr. à un libraire de Lyon, qui la revendit 40,000, à la simple vue du catalogue.

Les vrais amis des lettres et du progrès ne peuvent que déplorer la perte de ces précieux livres des Oratoriens et s'efforcer de la réparer. C. S.

(2) Après la mort de M. J. Pidancet, quelques professeurs du Collège voulurent bien s'occuper gratuitement de l'entretien du Musée de la ville. — Mais, soit par manque de temps, soit par manque d'initiation à ce genre de travail, ils ne purent préserver la magnifique collection d'insectes réunie avec peine à la suite de fréquentes et longues courses à travers le Jura.

de reptiles non encore décrite et à laquelle MM. Pidancet et Chopart, ce dernier, chef de section au chemin de fer de la C^ie P. L. M., ont donné le nom de *Dimodosaurus Polignienis*.

Ces messieurs donnèrent avis de cette découverte à l'Académie des sciences; et, le 30 juin 1862, M. Elie de Beaumont, secrétaire perpétuel, en leur accusant réception de leur note, les prévenait qu'elle serait examinée par une commission composée de MM. Valenciennes et d'Archiac.

Cette vitrine a eu depuis, la visite toute spéciale de plusieurs savants, entre autres M. Albert Gaudry, professeur au Muséum d'histoire naturelle à Paris.

Dans une autre vitrine, à gauche, sur le côté de la salle, regardant la rue principale, ont été déposés en grand nombre les ossements fossiles de divers mammifères, tels que l'*Elephas primiginus*, le *Bos priscus*, le Rhinocéros, plusieurs espèces du genre cerf, etc.

On remarque surtout une défense de 3 mètres 20 centimètres, un humérus et une vertèbre cervicale d'Eléphant très bien conservés.

Tous ces débris ont été trouvés aux abords du pont de la gare de Saint-Lothain, enfouis dans une vase cendrée, noirâtre, empâtant un sable formé de grains de quartz et de calcaire, en compagnie de nombreuses coquilles bivalves ayant encore conservé leur épiderme.

Lors de la construction de la seconde voie, vers le mois de novembre 1880, on trouva, au même emplacement, un os d'avant-bras et un maxillaire inférieur d'éléphant.

Ces pièces ont été gracieusement offertes au musée de Poligny par la C^ie P.-L.-M., qui avait eu connaissance de cette nouvelle trouvaille par l'intermédiaire de M. Saunier, dirigeant alors les travaux d'élargissement de la voie.

Restaurées par le conservateur du musée, M. Sauria, le maire de Poligny, M. H. Cler et son Conseil municipal firent construire une vitrine spéciale pour ce dernier et magnifique échantillon, mesurant 48 centimètres de longueur sur 54 de largeur, et 45 centimètres de hauteur.

C'est à la suite de ces premières trouvailles et d'autres encore

faites sur le parcours de Grozon à Saint-Lothain, en suivant la voie du chemin de fer alors en construction, que la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, dans sa séance du mois de juin 1863, nomma deux commissions chargées d'explorer le pays en sens contraire, en prenant Poligny pour point de départ, et de donner un compte-rendu des découvertes nouvelles qu'elles auraient pu faire.

Pendant que la commission d'archéologie se rendait à Grozon pour visiter l'emplacement des anciennes salines romaines, celle de géologie et de paléontologie (1), après avoir visité les nombreux ossements déjà réunis à l'hôtel-de-ville de Poligny, se dirigeait vers Saint-Lothain, en suivant les travaux du chemin de fer.

Comme il serait trop long de donner *in extenso* le rapport qui fut confié aux soins intelligents de M. Chopart, en remplacement de M. J. Pidancet, que la mort avait enlevé dans l'intervalle à ses nombreux amis et à la science ; nous n'emprunterons que sommairement à ce rapport les détails qui se rattachent le plus directement aux animaux dont les débris se trouvent dans les deux vitrines précitées.

(*A suivre*).



# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

Nous pensons être agréables à nos lecteurs, en reproduisant dans le Bulletin un article sur un sujet tout d'actualité, emprunté à M. Paul Laurencin, l'éminent vulgarisateur du journal *la Science pour tous*. Il s'agit de la *dy-*

(1) Cette seconde commission était composée de MM. Pidancet, organisateur du musée de Poligny; Bertherand, docteur-medecin; Charles Sauria, médecin; Edmond Sauria, propriétaire et naturaliste; et Chopard, tous membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, auxquels s'étaient adjoints, pour prendre part au congrès, MM. Ogérien. frère de la doctrine chrétienne et géologue, à Lons-le-Saunier; Malland et Moniot, naturalistes; Morin et Perraut, constructeurs, ainsi que quelques personnes de Poligny ou de Saint-Lothain, qui s'intéressaient aux travaux de cette commission.

Voir le rapport, p. 105, Bulletin n° 5, année 1873, 14e année de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

*namite,* cette terrible substance, dont le nom vient d'acquérir autant de notoriété que sa composition et ses propriétés sont généralement peu connues.

LA RÉDACTION.

## CHIMIE

### La Dynamite

La terrible dynamite qui, depuis quelque temps, semble vouloir jouer un rôle politique aussi bien en Russie qu'en France et en Irlande, est un composé explosif relativement nouveau. Il a été inventé en 1867, par M. Nobel, chimiste suédois.

La dynamite est constituée par un composé éminemment explosif, la nitroglycérine que l'on a fait absorber par une espèce particulière de sable, de la même manière que la poudre de grès absorbe et boit l'encre de l'écriture. La nitroglycérine, découverte par le chimiste Sobrero, élève de Pelonze, est la combinaison chimique qui résulte de la mise en présence de la glycérine, substance extraite du suif, douce, onctueuse, très employée en parfumerie, avec l'acide nitrique, ou eau forte des graveurs. Sa préparation est des plus simples. On mélange une partie en poids d'acide nitrique et deux parties d'acide sulfurique; il y a dégagement de chaleur, aussi laisse-t-on refroidir. Lorsque la température s'est suffisamment abaissée, on verse peu à peu dans le mélange un sixième de son poids de glycérine sirupeuse, en agitant continuellement et, si la température extérieure est élevée, en maintenant dans l'eau froide, ou dans un mélange réfrigérant, le vase dans lequel se fait l'opération.

Quelques minutes après, le résultat est transvasé dans huit ou dix fois le volume d'eau froide. On voit alors la nitroglycérine, plus lourde que l'eau, tomber au fond du vase sous forme d'une huile jaunâtre. On décante pour séparer la nitroglycérine de l'eau, et on conserve en flacons bouchés.

Ce composé, appelé nitroglycérine — sa composition explique pourquoi on lui a donné ce nom, — est qualifié par les chimistes de corps éminemment instable. Il se décompose et détone sous le moindre choc, le moindre frottement, et sa détonation est d'une

force extraordinaire : sa puissance balistique est de 100 à 110 fois celle de la poudre à canon. Cette faculté de détoner spontanément est telle, que si l'on met de la nitroglycérine dans un vase et qu'on en laisse tomber quelques gouttelettes, celles-ci détonent, et non-seulement ces gouttelettes, mais l'ébranlement de l'air suffit pour déterminer l'explosion de ce qui reste dans le vase. Le choc d'un marteau contre une table, sur laquelle se trouverait de la nitroglycérine, fait détoner celle-ci. La terrible explosion de Quenast, près de Bruxelles, est restée comme l'exemple le plus marquant de la puissance terrible de la nitroglycérine.

Un camion chargé de quelques petits fûts remplis de nitroglycérine était arrivé à sa destination, les carrières de Quenast, quand, par une cause restée inconnue, probablement un choc, la chûte d'un baril, ou tout autre incident, une explosion épouvantable se produisit. On ne vit qu'un éclair. Mais, à la place de la voiture, une excavation vaste et profonde, en forme d'entonnoir, avait été creusée; l'atmosphère, secouée comme par un coup de cyclone, avait brisé les arbres, tordu les troncs, arraché brindilles et feuilles : vitres et toitures du village de Quenast, situé à quelque distance, n'existaient plus. On aurait cru qu'un effroyable ouragan venait de passer sur le malheureux pays. Quant au camion, aux chevaux et aux deux charretiers, on en retrouva quelques débris déchiquetés, carbonisés, transpercés par les ferrures du camion, absolument méconnaissables. Ce sinistre, arrivé en 1868, fut suivi de plusieurs autres, dont un à San-Francisco, pendant le déchargement d'un paquebot qui fut détruit, ainsi que les magasins et une partie du quai avoisinant; il y eut également un grand nombre de victimes.

La nitroglycérine était un agent explosif d'une extrême puissance, mais son emploi présentait de tels dangers, qu'on y aurait renoncé, si le chimiste Nobel n'avait découvert le moyen de conserver ses avantages, tout en supprimant la plus grande partie des dangers.

La dynamite est, comme nous l'avons dit plus haut, de la nitroglycérine que l'on a fait absorber par du sable ou de la terre poreuse.

Ce sable, ayant absorbé le liquide, en étant saturé, est séché et peut être conservé dans des caisses, des tonneaux, des jarres de grès, sans le moindre danger. En effet, la dynamite exige, pour produire des résultats explosifs aussi puissants que la nitroglycé-

rine, par conséquent 100 ou 110 fois ceux de la poudre à canon, d'être enflammée d'une manière toute spéciale. Mettez le feu à de la dynamite au moyen d'une allumette, ou jetez-en une cartouche dans un foyer, ou fourneau allumé, un brasier quelconque, elle s'enflammera et fusera comme une fusée ordinaire, sans détoner. Placez-en une certaine quantité sur une enclume, et frappez à coups redoublés avec un marteau de forge, aucune explosion ne se produira. Par conséquent, la dynamite ne craint ni le feu, ni le choc, elle ne peut détoner accidentellement.

Mais, si au lieu de mettre la dynamite en contact avec un corps en ignition, on l'amorce avec de la poudre fulminante, par exemple le fulminate de mercure, qui sert à la fabrication des amorces-capsules de fusil, et que l'on fasse détoner cette amorce, la dynamite fait explosion et la force balistique se développe dans toute sa puissance. Cette propriété si particulière de la dynamite est mise à profit pour fabriquer des cartouches, dont la forme varie suivant la destination, mais qui toutes sont amorcées au moyen de poudre fulminante à laquelle on met le feu au moyen de mèches à combustion plus ou moins lente. Ces mèches, une fois allumées, donnent à la personne le temps de s'éloigner sans précipitation, par suite sans danger. Quelquefois, l'amorce est enflammée par le choc d'un chien de fusil qu'une personne gouverne à distance au moyen d'un cordon.

Telle est la dynamite, qui est aujourd'hui l'*outil* le plus puissant de l'art de l'ingénieur civil.

La dynamite a remplacé la poudre pour l'exploitation des carrières et des mines. Son emploi est moins dangereux, puisqu'elle ne détone pas spontanément, qu'elle peut impunément subir des chocs violents et n'exige aucun bourrage. C'est grâce à la dynamite que le tunnel du Saint-Gothard a été si rapidement percé, et que l'entreprise de perforation des tunnels s'est si largement simplifiée. On se sert également de la dynamite pour briser des blocs de fonte ou d'acier, contre lesquels la poudre ne pourrait rien, à moins d'être employée en masses considérables, à fragmenter les vieux canons, les souches d'arbres sur lesquels le marteau ou la hache seraient sans effet, à briser sous l'eau des rochers dangereux pour la navigation.

Dans ce dernier cas, une cartouche simplement posée sur l'obstacle à supprimer et enflammée par une amorce électrique suffit à désagréger la roche. On s'est servi de cette matière pour renverser des murs et des piliers de maçonnerie, en posant à la base de ceux-ci des cartouches amorcées; pour briser des arbres, en entourant leur base d'un collier de cartouches de dynamite en relation les unes avec les autres. Comme arme de guerre, la dynamite renverse les obstacles quels qu'ils soient, détruit ponts et tunnels, brise les rails de chemin de fer. Comme on le voit, la dynamite est un terrible serviteur, mais c'est aussi un serviteur docile pour qui sait le mettre en œuvre.

Au point de vue anarchiste, elle est dangereuse, non pas seulement à cause de sa puissance destructive, de la facilité avec laquelle on peut, sans le moindre risque, la transporter et la manipuler, mais surtout par la simplicité de sa fabrication. Quelques fioles et quelques cuvettes, voilà tout le matériel; deux acides, de la glycérine et un peu de sable, les matières premières : un peu d'habitude ou d'exercice pour manipuler, et c'est tout. Le gouvernement a cru devoir prendre de nouvelles précautions pour suivre la dynamite depuis son départ des usines où elle se fabrique, jusqu'aux dépôts où elle se conserve et aux chantiers sur lesquels on l'emploie, mais il est permis de douter de l'efficacité de ces mesures. Ce n'est pas dans les dépôts que les anarchistes-dynamiteurs iront la demander, mais aux ateliers clandestins. C'est donc surtout la fabrication clandestine qu'il faut surveiller.



M. Jules Léon, bachelier ès-lettres et ès-sciences, pharmacien de 1re classe (Paris), membre du Conseil d'hygiène des Landes, auteur de la *Flore landaise*, etc., vient, par arrêté préfectoral, d'être nommé membre de la commission de statistique agricole du département des Landes, pour le canton de Peyrehorade (section des sciences physiques et naturelles appliquées à l'agriculture). *La rédaction.*

JULES GINDRE, IMPRIMEUR A POLIGNY.

# CONTRIBUTION

# A L'HISTOIRE DE LA MÉDECINE

## EN FRANCHE-COMTÉ

**(Notes & documents sur les médecins, chirurgiens, apothicaires, etc., du XIIe au XVIIIe siècle)**

COMMUNIQUÉ PAR M. B. PROST.

(*Suite*)

De 1384 à 1419 un médecin juif, originaire de Vesoul, « maistre Hacquin, de Vesoul, juif, » fut un des « phisiciens » du duc de Bourgogne Philippe le Hardi, puis de son fils et successeur, Jean sans Peur. Ce dernier semble lui avoir accordé toute sa confiance et le chargea, à plusieurs reprises, de diverses missions secrètes. C'est ainsi que, par mandement en date du 14 septembre 1415, il lui alloua la somme de 511 francs 9 gros (1), « pour les tourner et convertir en certainnes choses secrètes que mond. sr lui a ordonné et qu'il ne vuelt autrement déclairer. » D'autres mandements de 1415, 1416 et 1417 sont relatifs à des fonds que Hacquin employa encore « en certaines choses secrettes. » Le 7 juillet 1418, le duc le gratifia d'un « don » de 100 francs, « pour recognoitre ses services, se l'attacher davantage à l'avenir et le deffrayer de ses frais à Troyes, où il l'a retenu. » A la fin du règne de Jean sans Peur, ce médecin jouissait de 1000 livres tournois de « gages, » traitement énorme pour l'époque.

(1) Le gros était la douzième partie du franc.

Il était marié à une juive du nom de Françoise et, en 1416, résidait à Chalon-sur-Saône (1).

En 1389 et 1390, « maistre Nicolas de Vèzelise, docteur en médecine, » exerçait son art à Neuchâtel; du moins, il figure comme témoin dans plusieurs documents du cartulaire de cette seigneurie, datés de Neuchâtel (2).

Voici maintenant quelques extraits des « parties d'apothecayries prises en l'ostel de Estienne Paste, espicier demourant à Paris, pour maistre Pierre Blanchet, maistre des requestes de l'ostel de mons[r] le duc de Bourgoigne, conte de Flandres, d'Artoys et de Bourgoigne, et devisées par maistre Jehan Durant, phizicien de mondit s[r] et par ses compaignons » (3), du 8 août 1390 au 10 février 1392 (n. st.) :

« Une dragée (4) qui fut doublée, contenant II livres, » 28 sols.

« Une dragée magistralle (5), contenant I livre, » 14 sols.

(1) *Mémoires pour servir à l'histoire de France et de Bourgogne* (Paris, 1729, deux tomes en un vol. in-4°), t. II, p. 139; — DUNOD, *Histoire du Comté de Bourgogne*, t. II, p. 237. — ARCHIVES DE LA COTE-D'OR, B 1588, f. 161, 231 v°, 255 v°; B. 1598, f. 95. — BIBL. NAT., 7858, français f. 10; coll. Bourgogne, t. 22, f. 69, 138 v°; t. 56, f. 234, 242; t. 57, f. 39; t. 104, f. 47, 49 v°.

(2) BIBL. NAT., nouvelles acquisitions françaises, n° 3535, f. 340, 478 v°, 492 v°, 493, etc.

(3) Parmi les autres « physiciaens » du duc Philippe le Hardi, « compaignons » (collègues) de Jean Durant, on peut citer deux médecins franc-comtois : Hacquin de Vesoul, mentionné plus haut, et Jean Vignon, ou Voignon, appelé encore Jean de Saint-Lothain, doyen de la Faculté de médecine de Paris, « conseiller et premier phisicien » de Charles VI, de qui il sera parlé plus loin (voir à l'année 1411).

(4) Préparation pharmaceutique à base de miel ou de sucre.

(5) « Médicaments magistraux, ceux que le pharmacien ne doit préparer qu'au moment de la prescription et d'après l'ordonnance du médecin; par opposition à ceux que l'on tient tout préparés, et qu'on nomme compositions officinales. » LITTRÉ.

« Huille rosat et huille camomille, » 12 deniers.

« Un sirop magistral, » 16 sols.

« Sucre rosat d'Alixandre, demi quarteron, » (1) 18 deniers.

« Eaue d'oseille, demie livre, et pour I sirop et une pomme grenade, » 11 sols 6 deniers.

« Un colire (2) et pour eaues (3), » 6 sols.

« Un muscilage (4) d'eaue rose, » 2 sols.

« Pour eaue rose et calamine estainte (5) pour un colire, » 3 sols.

« Un deffensif » (6), 3 sols.

« Pour eaue rose et unes pillules, » 2 sols 3 deniers (7). »

Un médecin juif qui, d'après son nom, paraîtrait originaire de Baume-les-Dames, « Salvin de Baumes, » *alias* « Salomon de Baulmes, » habitait Dijon en 1390-1391. L'inventaire des Archives de la Côte-d'Or mentionne un marché que Jeanne d'Arceau, veuve de Saudrin de Guyenne (ou Sandrin de Guines), écuyer, passa en 1390 avec ce « physicien » « pour la visiter en toutes ses maladies et lui bailler remèdes pour sa santé, moyennant dix francs par an; » pension à laquelle il renonça l'année suivante (8).

Le 15 mai 1392, Henri de Leugney, écuyer, pour ré-

(1) Le quarteron était le quart de la livre.

(2) Collyre.

(3) Eaux médicinales.

(4) Mucilage.

(5) « Calamine, ou pierre calaminaire, oxyde de zinc carbonaté natif. » LITTRÉ.

(6) Bandage ou emplâtre destiné à garantir les parties du corps qu'on en couvre.

(7) ARCH. DE LA COTE-D'OR, B 388 (parch. orig.).

(8) J. GARNIER, *Inventaire sommaire des archives départementales de la Côte-d'Or.... série B*, t. V, p. 26 et 35. — De 1380 à 1416, un autre « Salomon de Balme » était un des juifs notables de Dijon. J. SIMONNET, *Documents inédits pour servir à l'histoire des institutions et de la vie privée en Bourgogne* (Dijon, 1867, in-8°), p. 430, 431, 437, 439, 457, 458, 465.

compenser « de ses services discrète et honorable personne maistre Jehan de Molins, phisicien et expert en médecine, demorant à Besançon, » lui donna une vigne sise au territoire de Montfaucon (1).

Pour en finir avec le XIVe siècle, j'emprunte encore quelques curieux détails à un document des archives de la Côte-d'Or, aux « parties de l'apoticairie prinses chiex (2) Jehan de Chacy (3) pour mons. le duc de Bourgoigne, devisées et ordonnées par maistre Jehan Durant, Gieffroy Malpoivre et Jehan Vignon (4), phisiciens de mondit sr, » du 20 avril 1398 (n. st.) au 1er février 1401 (n. st.).

Le 21 avril 1398, « pour Guillame Blondel (5), un électuaire magistral par losanges, doré, 24 sols. »

Le 22, « pour Thommas Le Maçon, sommelier, I livre électuaire magistral en boeste, » 12 sols; « une quarte ptisanne (6) magistrale, » 2 sols.

Le 23, « pour Montbertaut (7), I lavement magistral, » 8 sols; « une esponge, » 2 sols.

Le 25, « pour Germoles (8), I clistère magistral, » 10 sols.

(1) ARCH. DU DOUBS, fonds du chapitre de Sainte-Madeleine de Besançon, carton V, n° 19.

(2) Chez.

(3) Apothicaire de Paris.

(4) Sur ce Jean Vignon ou Jean de Saint-Lothain, voir plus loin, à l'année 1411.

(5) Ecuyer-échanson du duc Philippe le Hardi. — *Mémoires pour servir à l'histoire de France et de Bourgogne*, t. II, p. 56.

(6) Une quarte (deux pintes) de tisanne.

(7) Pierre de Montbertault, trésorier et receveur général des finances de Philippe le Hardi, conseiller de ce prince et du roi Charles VI, fut ensuite conseiller et intendant des finances de Jean sans Peur. — *Mémoires pour servir à l'histoire de France et de Bourgogne*, t. II, p. 16, 21-22, 23, 112, 116, etc. — ROSSIGNOL, *Inventaire des archives de la Côte-d'Or, série B*, t. I, p. 139, 140.

(8) Guillaume de Germoles, écuyer. — (DOM PLANCHER) *Histoire de Bourgogne*, t. III. p 49, 70, preuves, p. LV, LIX et LXXXVII. — BIBL. NAT., coll. Bourgogne, t. 24, f. 66 v°, t. 41, f. 118 v°-119.

Le 26, « pour Guillame, varlet des chevaulx de mons[r], I clistère magistral, » 10 sols.

Le même jour, « pour Ancelet, fourrier, I sirop magistral, » 8 sols.

Le 28, pour le même, « unes pilules magistrales, » 2 sols.

Le 29, « pour Montbertaut, I ellectuaire par losanges, laxatif, doré, » 16 sols.

Le 30, « pour messire Loys de Poissy (1), deux prises de pilules magistrales, » 4 sols.

Le 1er mai, « pour Germoles, une médicine laxative, » 6 sols.

Le 4, « pour Thommas, Le Maçon, une livre oingnement (2) magistral, » 12 sols; « une chopine eaues magistrales, » 4 sols.

Le 17, « pour mons. de la Roche (3), VI suppositoires agnisez (4), » 6 sols.

Le 18, « pour Henriet de la Chappelle, I epitherre (5) et les eaues, » 8 sols.

Le 21, « pour mons. de la Roche, I clistère magistral, » 10 sols.

Le 22, pour le même, « une livre pluseurs huilles, » 4 sols.

(1) Louis de Poissy, chambellan de Philippe le Hardi, puis maître d'hôtel de Jean sans Peur. — *Mémoires pour servir à l'histoire de France et de Bourgogne*, t. II, p. 41, 135.

(2) Onguent.

(3) Probablement Humbert de Villersexel, comte de la Roche. — Bibl. nat., coll. Bourgogne, t. 23. f. 119 v°, — 120; t. 25, f. 26 v°; t. 104, f. 27 v° et 206.

(4) Suppositoires anisés. — Le suppositoire est « une substance médicamenteuse solide, en forme de cône long, qu'on introduit dans l'anus, soit pour provoquer les évacuations intestinales, soit pour agir comme adoucissante. » Littré.

(5) Il s'agit apparemment d'un *épithème*, « tout médicament topique, autre que l'onguent et l'emplâtre. » Littré.

Le 24, pour le même, « I emplastre magistral, » 6 sols, et, « pour Guiot d'Esgreville (1), une poudre magistrale, » 8 sols.

Le 17 juin, « pour Briquet (2), une médicine laxative, » 6 sols.

Le 29, « pour mons. de la Roche, I conquassement (3) de pluseurs herbes, semences et fleurs, » 4 sols.

Le 31 juillet, « pour Flichet, page de mons. [le duc], une livre de sucre blanc, » 8 sols.

Le même jour, « pour Jean Despoullectes (4), demie livre oingnement magistral, » 6 sols.

Le 1er août, pour le même, « une quarte de tisanne magistrale, » 2 sols.

Le 8, « pour Jehan de Neufville (5), I julep magistral, » 10 sols.

Le 19, pour le même, « une chopine de pluseurs eaues magistrales, » 4 sols.

Le 28 novembre, « pour Pierre de la Trimoille (6), demie livre oingnement, » 6 sols, et « une poudre magistrale restraintive » (7), 4 sols.

(1) Guiot d'Aigreville, écuyer tranchant de Philippe le Hardi. — BIBL. NAT., coll. Bourgogne, vol. 23, f. 2 v°, vol. 24, f. 1 v°.

(2) Jean de Villeroy, dit Briquet, sommelier de corps de Philippe-le-Hardi. — *Mémoires....*, t. II, p. 48.

(3) Mélange concassé.

(4) Jean Despoulettes, receveur général des finances de Philippe le Hardi, puis conseiller de Philippe le Bon. — *Mémoires...*, t. II, p. 23, 181; — ROSSIGNOL, *Invent. des arch. de la Côte-d'Or, série B*, t. I, p. 140, 141.

(5) Jean de Neuville, écuyer-échanson de Philippe le Hardi, puis conseiller et chambellan de Jean sans Peur. — *Mémoires...*, t. II, p. 55, 132, 163.

(6) Pierre de la Trémoille, chambellan et conseiller du duc Philippe le Hardi, puis de Jean sans Peur. — *Mémoires...*, t. II, p. 13, 37, 46, 101, 121. — BIBL. NAT., coll. Bourgogne, t. 23, f. 138 v°-140; t. 25' f. 85, t. 43, f. 112-113.

(7) Restringente.

Le 1er décembre, « pour Phelipe Josquin (1), I dormitoire (2) et les eaues, » 8 sols.

Du 31 octobre au 7 décembre 1398, le duc de Bourgogne usa des médicaments suivants : le 31 octobre, « IIII livres de pluseurs eaues froides, » 12 sols, et « I quarte (3) oingnement magistral, » 3 sols; — le 2 et le 5 novembre, « I conquassement de pluseurs herbes et fleurs, » 4 sols chaque fois; — le 8, « II livres de pluseurs eaues froides, » 6 sols, et « I electuaire magistral par lozanges, doré des II pars d'or fin, » 4 livres; — le 14 et le 29 novembre, et le 7 décembre, « II livres [de] pluseurs eaues froides, » 6 sols chaque fois.

L'un des fils de Philippe le Hardi, Antoine, comte de Rethel, puis duc de Brabant, figure aussi dans ce mémoire pour plusieurs articles, du 8 décembre 1398 au 12 avril 1399 : — le 8 décembre, « demie livre tiracle (4) fin, » 6 sols; — le 7 mars, « I ellectuaire magistral, » 8 sols; « II livres pluseurs cirops magistraulx, » 24 sols ; « une chopine eaue rose, » 4 sols; « IIII pommes garnates (5) et VI oranges, » 10 sols; — le 8, « demie livre manne granatte » (6), 32 sols; « I quarte conserve de violes » (7), 4 sols; « sedres (8) blans et rouges, spode (9) et fleur de

(1) Philippe Munier ou Mugnier, dit Jossequin, « fils d'un des armuriers du duc Philippe le Hardi, fut premièrement son valet de chambre, ensuite garde de ses joiaux et enfin son conseiller, son favory et garde de son sceau secret. » Ce Jossequin fut néanmoins l'un des complices de l'assassinat de Jean sans Peur, à Montereau. — *Mémoires*..., t. I, p. 210, 319; t. II, p. 109, 131, 137, 138, etc.

(2) Un dormitif.

(3) Quarte, le quart d'une livre.

(4) Thériaque.

(5) Grenades.

(6) Manne granuleuse, ou, techniquement, manne en larmes.

(7) Violettes.

(8) Cédrats.

(9) « Ancien terme de chimie, oxyde de zinc obtenu par sublimation en calcinant la tuthie. » LITTRÉ.

nénufar, » 16 sols; — le 9, « I livre pluseurs semences froides (1) et roses vermeilles, » 8 sols; IIII livres sucre blanc,» 32 sols; « VI livres pluseurs eaues froides,» 18 sols; « I clistère magistral, » 10 sols; — le 12, « une livre prunes de Damas, » 2 sols; — le 16, « demie livre d'yadragant (2) fin, » 6 sols, « demie livre de penites (3) fines,» 6 sols; — le 21, « I quarte turbith (4) fin, » 4 sols; — le 24 et le 25, deux livres et demie de « penites fines, » 30 sols; — le 27, « une once anis laxatif, » 4 sols; « IIII pommes garnates et VI oranges, 10 sols; « miel rosat, » 2 sols; — le 7 avril, « I sirop laxatif magistral, » 16 sols; — le 12 avril, « VI oranges, » 2 sols (5), etc.

(*A suivre*).

(1) Les quatre semences froides majeures sont celles de concombre, de melon, de citrouille et de courge; les quatre semences froides mineures, celles de laitue, d'andive, d'escarole ou de chicorée, et de pourpier. Les quatre semences chaudes majeures sont celles d'anis, de fenouil, de cumin et de carvi; les quatre semences chaudes mineures, celles d'ache, de persil, d'ammi et de carotte. V. *La pharmacopée* de Me LAUR. JOUBERT.... (Lyon, 1588, petit in-8o), p. 353-354; *La pharmacopée* de M. JACQUES SYLVIUS.... (Lyon, 1604, in-16), p. 155-156; LITTRÉ, etc.

(2) Adragant ou adragante, espèce de gomme fournie par l'astragale. — V. LITTRÉ.

(3) Pénides, « tablettes pour le rhume. » LACURNE DE SAINTE-PALAYE. — Penide, aujourd'hui sucre tors, « anciennement pâte faite de sucre et de jus de réglisse, à laquelle on donne la forme de petits bâtons tordus.» LITTRÉ. — V. aussi J.-J. VECKER, *le grand thrésor ou dispensaire et antidotaire....* (Genève, 1610, in-4o), col. 1208.

(4) Turbith, nom vulgaire d'une espèce de liseron (*convolvulus turpethum*) dont la racine est un purgatif drastique. V. LITTRÉ.

(5) ARCH. DE LA COTE-D'OR, série B, no 388, rôle original sur parchemin, incomplet (il s'arrête au 26 avril 1399). — *L'Inventaire sommaire* de ces archives (t. V, p. 239) mentionne, sous la cote B 388 vo, un autre rôle qui doit être le complément de celui-ci.

# JOURNAL

DE

# GUILLAUME DURAND

CHIRURGIEN A POLIGNY

## DE 1610 A 1623

(*Suite et fin.*)

## INTRODUCTION

Originaire de Lons-le-Saunier, Guillaume Durand exerça la profession de chirurgien à Poligny de 1592 à 1623, année de sa mort. Il était « brave de son mestier, » si nous en croyons le témoignage d'un de ses fils, continuateur de son journal. Il eut sept enfants :

Jean, mort le 31 décembre 1612;

Philiberte, morte le 1er mai 1617;

Oudot, chirurgien à Moulins, mort dans cette ville, à l'âge de vingt-quatre ans, le 9 mai 1621;

Pierrette et Étienne, qui reçurent le sacrement de confirmation en 1622;

Françoise, morte le 8 novembre 1622, à l'âge de vingt-quatre ans;

Léonel, qui, après avoir étudié pendant deux ans, chez son père, l'art de la chirurgie, alla prendre à Dole l'habit de capucin (12 janvier 1622) et revint, au bout de quelques mois de vie religieuse, retrouver sa place dans la maison paternelle, à la grande joie des siens (1).

(1) Léonel Durand succéda probablement à son père comme chirurgien à Poligny; je n'en ai pas cependant trouvé la preuve. C'est lui aussi, selon toute apparence, qui continua le journal paternel. Le 7 juillet 1622, il fut parrain d'un fils de Jean Martin, de Poligny. (*Archives de Poligny*, GG I, f. 96 v°. — Les deux premiers registres paroissiaux de cette ville (1617-1652) ne contiennent pas d'autre trace de la famille Durand.

Voilà les seuls renseignements que maître Durand nous fournit sur lui et sa famille, dans tout le cours de son journal. Il n'y est pas question de sa femme. A quel âge, lui-même, mourut-il? Son fils a négligé de transmettre ce détail à la postérité; mais, en revanche, il nous apprend que notre chirurgien-chroniqueur fut emporté par une « jaunisse noire » le 18 octobre 1623 (1).

Si sommaires et si incomplètes que soient ces données biographiques, je n'ai guère à y ajouter; mes recherches sur ce point n'ont abouti qu'à quelques indications à noter. « Honorable Guillaume Durand, chirurgien, » fut témoin avec deux autres habitants de Poligny, de la déclaration de patrimoine qu'un jeune polinois aspirant à la prêtrise, Claude Nuard, fit, le 1er avril 1598, par-devant « Estienne Masson, docteur ès droits, commis lieutenant au siège [du bailliage d'Aval] de Poligny » (2). Les anciens registres des délibérations communales de cette ville constatent, en outre, que G. Durand fut appelé par l'élection à participer à l'administration de la cité, en qualité de « notable » de la Grande-Rue (3), pour les années 1616, 1619, 1621, 1622 et 1623 (4). Il n'est pas pour lui de meilleur éloge que ces témoignages réitérés d'estime et de confiance de la part de ses concitoyens.

A défaut de plus amples informations sur une existence modeste mais honorable, nous allons essayer de reconstituer, à l'aide du journal, le portrait de l'auteur. Sans recourir à d'autre source, et

(1) Les plus anciens documents de l'état civil de Lons-le-Saunier n'étant pas antérieurs à l'an 1600, et ceux de Poligny ne datant que de 1617 pour les baptêmes, de 1647 pour les mariages et de 1661 pour les décès, je n'y ai rencontré aucune mention de G. Durand. — L'acte de décès d'Oudot Durand nous eût révélé, sans doute, le nom de sa mère; mais le premier registre de décès de la ville de Moulins ne remonte qu'au milieu du XVIIe siècle.

(2) *Archives du Jura*, série E supplément, titres de la famille Nuard.

(3) Dans la première moitié du XVIIe siècle, la Grande-Rue de Poligny avait douze notables, élus annuellement en même temps que le magistrat, à l'assemblée générale du corps de ville, qui avait lieu, d'ordinaire, le 31 décembre.

(4) *Archives de Poligny*, BB 9, f. 41 v°; BB 11, f. 29 v°; BB 12, f. 31 v°, 133, 169 r° et v°.

sans même chercher à lire entre les lignes, il n'est pas impossible de découvrir dans ces notes familières, écrites à la diable, au jour le jour, en dehors de toute préoccupation de publicité, les principaux traits d'une physionomie assez originale, plus intéressante peut-être à esquisser que le grand air de quelque haut personnage.

C'est, en effet, une figure curieuse que ce chirurgien de petite ville d'il y a trois siècles. Les sentiments religieux tiennent chez lui une grande place; il assiste dévotement à toutes les cérémonies auxquelles l'Église convoque les croyants; les processions pour obtenir la pluie ou le beau temps, les sermons des prédicateurs du cru ou étrangers, les célébrations de première messe, les consécrations d'autels, les baptêmes de cloches, la pose de la première pierre d'un couvent, la visite pastorale de l'archevêque de Besançon, etc., etc., sont, à ses yeux, d'importants évènements qu'il se complaît à raconter par le menu. A propos d'un accident, il ne manque pas de constater, en bon chrétien, combien « nostre vie est briève. « Quand, en 1622, la Franche-Comté est menacée de l'invasion par Mansfeld et que le Parlement de Dole décrète « l'éminent péril, » lui ne voit qu'une ressource : « retourner devers le plus brave capitaine, qu'est nostre bon Dieu, pour le prier qu'il veuille avoir pitié de son pauvre peuple, et de faire retourner ce grand ennemy de la foy. » Guillaume Durand est ce que nous appelons aujourd'hui « un homme bien pensant. »

La sincérité de ses convictions ne lui enlève pas pourtant toute indépendance d'esprit. Il trouve fort mauvais, par exemple, qu'un capucin ait malmené, dans un sermon, les jeunes gens de Poligny et tancé les demoiselles de la conférence d'alors; que va devenir, s'écrie-t-il, « leur bonne réputation? » — Cela ne l'empêchera pas, il est vrai, de commettre lui-même un crime de lèse-galanterie, en parlant, quelque part, de « ces punaises de filles de Poligny. » — Ailleurs, à propos de l'établissement des Oratoriens dans cette ville, il ne cherche pas à dissimuler que « ces messieurs de l'Oratoire » ont complètement joué la municipalité; maintenant qu'ils ont obtenu ce qu'ils désiraient, ajoute-t-il, « ils nous donnent du pied au cul, si j'ose bien dire.... voilà pour être appris une autre fois ! » Plus loin, il consacre toute une page aux mésaventures

d'un prêtre polinois, grand coureur de ribaudes, que des soldats avaient dévalisé pendant une de ses expéditions nocturnes.

Ainsi, malgré sa foi robuste, maître Durand convenait-il de bonne grâce, que, sous le rapport religieux, tout, de son temps, n'allait pas pour le mieux dans le meilleur des mondes. Nous allons voir sa liberté d'appréciations s'en prendre, après le clergé, à cette autre arche sainte, la magistrature. En 1612, on gracie, — chose inouïe à l'époque, — un incendiaire bien apparenté. Du coup, l'indignation de l'auteur ne connaît plus de bornes. « Où c'est, s'écrie-t-il, que l'on a jamais baillé de grâce pour des incendiaires ? Voilà comme la justice est corrompue et vendue. Cela servira de mémoire. » Il me semble, que pour un homme bien pensant, voilà des échappées terriblement compromettantes ; nous en relèverons encore. A notre époque, Durand serait renié par son parti : on le traiterait de catholique libéral.

Cette largeur d'esprit, — ce libéralisme, si je puis employer ici une expression moderne, — n'est pas à l'abri de toute faiblesse. Les croyances astrologiques, l'intervention du diable, les histoires de sorcellerie, ne paraissent pas trop invraisemblables à notre chroniqueur. Il voit, dans un accident produit par la foudre, l'opération directe du démon ; une autre fois, il se demande s'il faut attribuer un violent orage qui éclata à Poligny le 3 juillet 1623, à « quelque sourcellerie, » à « la grande chaleur, ou au débordement des astres contre les fruits de la terre et contre le bestail et oyselin. » Ne nous étonnons pas outre mesure d'une semblable crédulité : le commencement du XVII^e siècle était — au moins pour notre province — le beau temps de la chasse aux sorciers, et Dieu sait combien de malheureux expièrent alors sur le bûcher leurs prétendus maléfices. Je dois ajouter cependant, pour être véridique, que si, à cette époque, on brûla force sorciers et sorcières à Besançon, à Dole, à Saint-Claude, à Vesoul, etc., Poligny échappa à peu près à la contagion ; de 1610 à 1623, Durand ne mentionne aucune exécution de ce genre.

Il ne semble pas, d'ailleurs, s'être préoccupé beaucoup de ce qui pouvait se passer en dehors de Poligny. Laissant à d'autres le soin d'être « spéculatif, » comme il a soin, quelque part, de nous en prévenir, il borne son ambition au rôle de chroniqueur local, sans

prétention aucune au beau langage, mais fidèle et impartial. C'est son clocher qu'il aime; ce qui l'intéresse avant tout, ce sont les hommes et les choses de son milieu, ce sont les menus faits de chaque jour auxquels il assiste en témoin ou en acteur. Indépendamment des cérémonies religieuses, qui, nous l'avons déjà vu, figurent pour une si large part dans ses éphémérides, les baptêmes, les mariages, les décès, — les décès surtout (1) — les crimes, les accidents, l'état des récoltes et de la température, d'une part, de l'autre, les affaires municipales, les bruits de guerre, les préparatifs de défense, le passage et le logement de troupes, le décri des monnaies, l'arrivée à Poligny de personnages marquants, etc., en un mot, tous les moindres évènements dont une modeste cité provinciale était jadis le théâtre, se trouvent consignés ici, souvent avec de curieux détails.

La chronique scandaleuse de la ville vient jeter une note gaie dans la variété de ces renseignements. Charivaris donnés aux veuves trop pressées de se remarier, polissonneries — parfois assez malpropres — de la jeunesse polinoise, aventures gálantes, histoires amoureuses, propos salés, sur ce chapitre-là Durand est aussi égrillard que mauvaise langue. Les gauloiseries les plus pimentées ne l'effarouchent pas le moins du monde; il les raconte sans sourciller, mettant lourdement les points sur les i, ne reculant jamais devant le mot propre, mais d'un ton de naïveté et de bonhomie à désarmer les rigoristes. Avec cela, il aime, sans doute, en parfait rabelaisien, à « humer le piot, » et, en tous les cas, ne déteste pas la bonne chère ; entre une plaisanterie grasse et l'analyse d'une prédication, après avoir noté une célébration de première messe, ou relaté un décès, en consacrant au défunt une oraison funèbre fort expressive quelquefois dans sa brièveté, il ne manque pas de mentionner les fins dîners auxquels il a été invité ou dont ses amis lui ont vanté le menu.

C'était, au demeurant, un « brave » chirurgien, fort attaché à sa profession. Il rend volontiers justice à ses confrères, mais il a conscience de sa supériorité et ne ménage point les médecins su-

(1) Constatons, en passant, que, de 1610 à 1623, le *Journal de Guillaume Durand* peut compenser, jusqu'à un certain point, la perte des anciens registres de l'état civil de Poligny.

jets à caution. Un de ces derniers ayant laissé mourir un malade, faute de le « saigner en temps et lieu, » Durand en tire la morale suivante : « Voylà comme il faut choisir de bons médecins, et non pas de ceux qui veulent faire leur expérience aux frais des pauvres malades. » Sa clientèle, à lui, n'a rien de pareil à redouter : il se charge de l'opérer consciencieusement, en vie, voire même de la disséquer après décès. Ne sent-on pas non plus l'amour de l'art dans les minutieuses indications qu'il fournit, d'ordinaire, sur le genre de maladie qui a emporté les défunts de sa connaissance?

Chez lui, pas de sensiblerie : il enregistre la mort de ses enfants avec le même laconisme et la même placidité apparente que s'il s'agit de ses amis ou d'étrangers; pour une de ses filles, enlevée à 24 ans, il constate simplement qu'elle « travailloit fort bien en dentelles et a faict une belle mort; » d'un de ses fils, chirurgien comme lui, décédé à Moulins, à la fleur de l'âge, il se borne à dire que c'était un « beau jeune homme. » Le cœur d'un père se laisse deviner à travers ces regrets succincts; où on le retrouve tout entier, c'est dans le cri de joie que pousse l'auteur au retour de son fils Léonel, qui était allé à Dole essayer chez les Capucins de la vie monastique.

Voilà, rapidement indiqués, les principaux traits de cette physionomie curieuse; le *Journal* achèvera de la dépeindre.

Quelques mots maintenant de la chronique et du manuscrit qui a servi à notre publication.

Le Journal de Guillaume Durand est incomplet du commencement ; les quatre premiers feuillets qui manquent actuellement au manuscrit, comprenaient les années 1592 à 1609 (1). L'auteur ne

(1) D'après une table des matières ajoutée, au XVIII[e] siècle, au *Journal* alors complet, les quatre premiers feuillets relataient les faits suivants : « Procession générale à Salins. — Assassinat de la tante du chanoine Hugonet. — Procession générale à Saint-Claude. — Pierre Bouderat mort. — Funérailles de Philippe, roy d'Espagne. — Claude de Vautravers, doyen, mort. — Le baron de Dramelet, mort. — Voute du chœur des Claristes. — Etienne Doroz mort. — Hugues Doroz, marchant, mort. » — J'avais pensé d'abord à reconstituer, dans la mesure du possible, le contenu des feuillets manquants, mais cela eût allongé, sans grand profit, une publication déjà assez volumineuse. J'ai préféré compléter la chronique de Durand par de nombreux extraits des anciennes délibérations municipales de la ville de Poligny.

nous a pas laissé le texte original de ses notes : elles étaient probablement griffonnées en marge ou sur les feuillets blancs de ses livres de comptes; c'est un de ses fils — Léonel, selon toute apparence — qui les a recueillies et transcrites, en respectant filialement, sans doute, la prose paternelle.

Telles qu'elles sont conservées, ces éphémérides vont de 1610 à 1624. G. Durand débute au 20 février 1610 et s'arrête au 8 septembre 1623, six semaines avant sa mort; son fils continue le journal du 29 septembre 1623 au 21 mai 1624. Sur deux des pages inutilisées, une autre main a ajouté, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, quelques détails relatifs à deux professeurs de l'Université de Besançon, morts en 1692, et à l'excès des impôts, à la cherté des vivres, à la misère générale en Franche-Comté, de 1692 à 1696.

De la famille Durand, ce manuscrit passa, au XVII<sup>e</sup> siècle, entre les mains des de Boisset (1). Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, il appartenait à « m<sup>rs</sup> Bidey, de Poligny, demeurants à Dole. » Chevalier, à qui nous devons ce renseignement, a eu communication du *Journal* et le cite plusieurs fois dans son *Histoire de Poligny* (2) et dans ses *Recueils manuscrits* (3); je le soupçonne même d'y avoir raturé — inutilement, du reste — un mot compromettant pour ses prétentions nobiliaires (4). En dernier lieu, ce document faisait partie des manuscrits franc-comtois que M. de Vaudry céda, en 1854, à la bibliothèque de la ville de Salins. Il y porte aujourd'hui la cote M 27. C'est un petit volume in-4°, de 87 feuillets, incomplet des quatre premiers; le 32<sup>e</sup> est double. Le Journal de G. Durand occupe les ff. 5-52; la continuation due à son fils, les ff. 52-56; les notes ajoutées à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les ff. 56 v° - 57 r°; les ff. 57 v° - 83 v° sont blancs; une table des matières, rédigée au XVIII<sup>e</sup> siècle, remplit les ff. 84-87 v°.

BERNARD PROST.

(1) Un des plats du manuscrit porte encore, en lettres dorées, le nom de *Claude de Boisset.* — Sur cette famille, originaire, semble-t-il, de Poligny, voir : CHEVALIER, *Hist. de Pol.*, t. II, p. 284-286.

(2) T. I, p. 271, 274, 281; t. II, p. 155, 312, 341, 488, 534.

(3) T. VI, f. 140 r° et v° (Bibliothèque de la ville de Poligny).

(4) V. p. 25.

Pensant être agréables aux lecteurs du Bulletin, nous extrayons du nº du 12 novembre de la *Ruche*, organe de la Société des écrivains français, les vers suivants en l'honneur de notre collaborateur et ami, M. Richard, de Saint-Lothain, dont le Bulletin a déjà reproduit quelques vers appréciés.

## A Richard de Saint-Lothain

**En réponse à ses vers, publiés précédemment par la *Ruche*.**

A son déclin, l'automne a flétri la ramure,
Et le ciel froid des nuits verse de nombreux pleurs
Sur les bois dépouillés qui n'ont plus de murmures....
Plus de nids, plus de fleurs,

Plus rien!... Rien que l'hiver au lourd manteau de glace :
Les pâles jours brumeux sont l'horizon vermeil —
Et tel était mon cœur. — Mais ton doux luth remplace
Les rayons du soleil!

O poète, merci! Du fond de ma retraite,
J'entends ta pure voix de doux oiseau chanteur —
Frais essai de bulbul aux notes de fauvette,
Sur un luth enchanteur. —

Et j'écoute, et je crois qu'un printemps vient d'éclore,
Que je baigne mon front dans nos bleus firmaments :
Il me semble revoir avec la blonde Flore,
Mille couples charmants.

Oui, je sens dans mon cœur, dans mon cœur qui l'aspire,
Du ciel de Floréal les plus doux rayons d'or,
A la voix qui me dit : « Poète! prends ta lyre,
Et chante! chante encor! »

Aussi, bien qu'Aquilon ait flétri la couronne
Des grands bois gémissant à la voix des hivers,
Ami, je veux chanter; car ma lyre frissonne
Au souffle de tes vers!

Jeanne Joly,
Auteur de *Floréal*, dans la *Revue française*, etc.

Paris, 10 novembre 1882.

---

A la suite de son dernier Concours, le *Parnasse* vient de classer et de publier, sous le nº 10, le sonnet suivant, qui faisait partie des 112 poésies présentées au comité d'examen par les jouteurs de ce tournoi littéraire.

## AUX MUSES DU PARNASSE

**Sonnet**

O vous! nobles sœurs d'Apollon,
Qui faites sous vos doux murmures
S'apaiser l'onde et l'aquilon,
Prier le lis aux lèvres pures,

Se taire le noir tourbillon,
Bondir les cœurs sous leurs armures,
Cachez, pour gravir l'Hélicon,
Ma muse sous vos chevelures.

Ah! mêlez, mêlez à la fois
Vos sérénités à ses craintes,
Ses soupirs à vos douces plaintes;

Unissez par d'aimables lois
Son rire à vos divins sourires
Et son humble luth à vos lyres!

Richard, de Saint-Lothain.

## Aux lecteurs du Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny

Le précédent et vénérable président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, M. Charles Sauria, qui a si activement coopéré à la création de cette Société, avait instamment prié ses collègues de lui donner un successeur, et les avait convoqués à cette fin, le 13 novembre dernier. Les membres présents à cette réunion m'ont fait, à mon grand étonnement, et à l'unanimité, l'honneur de me choisir pour succéder à notre regretté démissionnaire, moi chétif et étranger au pays, où je ne suis fixé que depuis peu d'années. Mon premier mouvement fut de décliner des fonctions pour lesquelles je me sentais aussi peu de droits que d'aptitudes. En face des instances qui me furent faites, j'ai cru que ce serait manquer à tous les égards que je devais à mes honorables électeurs que de persister dans mon refus.

Je crois devoir, au début des fonctions qui viennent de m'être ainsi conférées, malgré mes faibles titres, m'adresser publiquement aux membres de la Société et aux lecteurs du Bulletin pour leur exposer succinctement les vues, longtemps utopiques, hélas! que j'ai toujours partagées sur le rôle des libres associations de la nature de la nôtre. La législation, vraiment libérale, qui vient enfin d'être appliquée à ces associations, législation que j'invoquais dès les premières lignes que j'écrivais, il y a treize ans passé, dans ce même Bulletin, cette législation, dis-je, donne à ces vues un degré tout spécial d'actualité et d'opportunité. Elle me semble faire aussi à nos associations des conditions d'existence toutes nouvelles, qui deviendront pour elles des éléments de vie ou de mort, selon la manière dont elles seront envisagées. Je pense donc qu'il y aura tout à la fois intérêt et utilité pour notre Société à ce que nous arrêtions tous quelques instants notre attention sur un tel sujet.

D'après la dénomination si judicieusement et si sagement appliquée à notre Société, dès son début, elle est une Société d'abord et surtout agricole, mais non exclusivement agricole. J'ai toujours plaint, depuis près d'un demi-siècle, et sous le régime de l'étroite législation qui vient de prendre fin, les Sociétés purement agri-

coles. Si une connaissance approfondie des questions rurales me semble la condition obligée d'une étude valable de l'économie sociale, je ne peux non plus comprendre le perfectionnement de l'agriculture poursuivi en dehors de celui de la Société. L'étroite connexité qui unit ces deux espèces de progrès se trahit par un fait qui n'a pu manquer de frapper tout esprit observateur. Chacune des nombreuses crises qui ont agité la société française, depuis un siècle, a toujours donné lieu à un concert de doléances et de récriminations contre l'état d'infériorité et d'abandon dans lequel est maintenu, chez nous, l'agriculture. Et, d'un autre côté, c'est à qui, parmi les auteurs même de ces critiques, évitera ou désertera la profession de cultivateur.

C'est au point que notre paysan lui-même, naguère si passionné pour la possession du sol, dont la révolution française lui avait tant facilité l'accès, se refuse de plus en plus à l'exercice de son métier. La rapide dépopulation de nos campagnes en faveur des villes, à laquelle chacun se croit tenu à payer son tribut de lamentations, témoigne assez éloquemment du contraste que je signale.

Et cependant quelle a été, pendant denx générations, l'unique tâche assignée à nos innombrables Sociétés d'agriculture ? Quel est encore l'étroit idéal que trop d'entre elles continuent à poursuivre, même après l'enlèvement des barrières qui circonscrivaient si déplorablement leur activité ? N'ont-elles pas eu toutes pour but de rattacher au sol les populations rurales par mille et mille moyens, et de conquérir à l'agriculture des intelligences et des capitaux citadins ! Nos orateurs et nos savants n'ont-ils pas prodigué à l'art rural leur éloquence et leur science, tout comme jadis Virgile chantait le séjour des champs, en lui préférant celui de la cour d'Auguste !

Ne fermons donc pas les yeux à l'évidence; et sachons reconnaître que si, comme on le répète à l'envi, le salut des Sociétés est lié à la réhabilitation de l'agriculture, les voies et moyens par lesquels nos Comices et Sociétés agricoles ont poursuivi cette dernière, sont restés assez peu efficaces.

Il serait cependant injuste de refuser tout effet utile aux efforts si multiples dirigés surtout vers le perfectionnement thecnique de l'art rural. Ce genre de perfectionnement fut à peu près l'unique

voie que l'antilibéralisme des régimes politiques précédents laissa ouverte autant aux vanités ambitieuses qu'au bon vouloir réel. Il est incontestable que, sous l'influence de ces efforts divers, il a été obtenu du sol un très notable accroissement de production et, partant, de richesse générale, cet élément si important, mais non point unique, du véritable progrès.

Il suffit, pour s'en convaincre, de jeter le moindre regard sur l'état comparatif de notre agriculture présente et de celle d'il y a soixante ans. L'assolement triennal a partout fait place aux cultures alternes. La jachère, là où elle persiste, s'est faite fourragère. La profondeur de la couche arable a au moins doublé. Les prairies artificielles se sont introduites partout. D'incalculables masses d'amendements et d'engrais artificiels ont été incorporées au sol. Nos races d'animaux se sont notablement améliorées ; et tout l'outillage rural s'est immensément perfectionné, en permettant un travail plus économique et plus parfait. Et toutes ces améliorations, il faut le reconnaître, sont, en grande partie, l'œuvre des Sociétés agricoles.

J'ose espérer qu'après ces réserves si catégoriques, on ne m'accusera pas de nier ou de dénier systématiquement l'action incontestablement si utile des Sociétés agricoles. Ce serait cependant nier l'évidence que de se refuser à reconnaître que l'agriculture présente un spectacle notablement différent de celui que nous ont offert ou que nous offrent d'autres arts industriels, appuyés sur des sciences moins complexes que la biologie, et partis, comme l'agriculture, de la phase la plus infime du métier.

Pour ces industries avancées, la concentration des capitaux, la perfection de l'outillage, l'assistance scientifique, ont complètement supprimé toute concurrence de l'artisan, qui, depuis l'extinction graduelle du servage, a joué, à leurs débuts, un rôle tout-à-fait analogue à celui que joue encore le paysan. Réunissant dans leur étroite personnalité tout à la fois la conception et l'exécution des travaux, dans les deux cas, ces modéstes agents, loin d'aspirer à de brillantes fortunes, ne sont guère préoccupés que du souci de vivre misérablement, mais de vivre de plus en plus indépendants. L'indépendance par sa houe et son lopin de terre, n'est-elle pas l'idéal du paysan, comme l'indépendance par son arc et ses filets est celui du sauvage !

Il serait absurde de supposer, quoique l'histoire soit à peu près muette sur ce point, que, lorsqu'il y a cinq ou six siècles, la métallurgie industrielle commença, en Suède, dans les montagnes du Harz et ailleurs, à vouloir se substituer aux chétifs efforts des Tziganes et de leurs humbles successeurs, les artisans producteurs de métaux de l'époque ne luttèrent pas avec toute l'énergie du désespoir contre cet envahissement. Si, dans d'autres contrées, en France, par exemple, la lutte se prolongea davantage, que sont devenus nos forgerons de l'édit de Nantes, que sont devenues ces modestes usines à fer qui, au commencement de ce siècle encore, couvraient tant de points du territoire français et de la Franche-Comté notamment?

Si nous voulons emprunter un exemple à une industrie aussi voisine et plus récente encore, il nous sera fourni par la teinturerie lyonnaise. Il y a à peine une génération que la teinture des soies constituait, à Lyon, une opération encore à sa phase de métier. Elle s'y pratiquait, en effet, de temps immémorial, par un nombre considérable d'ouvriers, autant artisans que patrons, puisqu'ils mettaient eux-mêmes la main à la cuve, avec la coopération de très peu d'aides, apprentis pour la plupart.

Lorsque, par l'assistance de la science et des capitaux, fut venue l'heure de l'essor de cette délicate opération, dont les règles, soigneusement cachées dans les arcanes du métier, ne se perpétuaient guère que par la tradition, comment y fut-il procédé? Fallut-il, comme pour l'agriculture, couvrir la ville d'associations protectrices des teinturiers pendant deux siècles? Fallut-il que des lumières et des récompenses leur fussent prodiguées par des hommes des classes dites supérieures, se gardant bien de se commettre dans une lutte de concurrence avec eux? Non : il suffit du rapide et colossal succès financier d'un couple de grandes maisons puissamment organisées, qui eurent bientôt défié toute concurrence des artisans. Et ceux-ci furent réduits à vendre leurs services à celles-là, à des conditions finalement plus favorables que celles qu'ils faisaient eux-mêmes à leurs ouvriers.

Telle est, en substance et en résumé, l'histoire de celles de nos opérations pratiques qui ont déjà passé de la phase initiale du métier à celle d'art industriel.

Mais si, me dira-t-on, il est dans la nature des choses que l'agriculture, contrairement à l'industrie proprement dite, ne puisse être exercée que par le paysan, pourquoi vouloir abandonner, envers ce dernier, un système d'instruction et d'encouragement que vous reconnaissez vous-même lui avoir été finalement utile, ainsi qu'à la société? Le paysan se charge lui-même de répondre à cette délicate question, avec une éloquence que je ne saurais atteindre. Que signifie, en effet, cette désertion des campagnes qui suscite tant de protestations aussi dithyrambiques qu'impuissantes? Elle signifie que la suprême compensation de sa sauvage indépendance par la possession du sol, qui a fait accepter au paysan, pendant des siècles, des conditions d'existence dont lui seul pouvait s'accommoder, ne lui suffit plus aujourd'hui. Il veut être citoyen; et, comme tout autre citoyen, il consent à aliéner une partie de son indépendance matérielle pour certains de ces avantages de la vie sociale qu'il devait autrefois nier, en quelque sorte.

C'est là une de ces grandes transformations périodiques qui s'imposent à certaines époques, en dépit de toutes les dénégations aveugles ou intéressées. Les natures généreuses et intelligentes doivent savoir en prendre leur parti. Bien fou serait celui qui supposerait que les gigantesques efforts entrepris en faveur de la diffusion de l'instruction dans les campagnes pourront enrayer cette irrésistible tendance, qu'ils ne peuvent, au contraire, que précipiter. Quant à ceux qui pourraient sincèrement croire que des mesures politiques propres à ralentir ces mouvements, un peu désordonnés parfois, des classes rurales et populaires vers une plus large participation à la vie sociale, pourraient avoir des avantages, je crois fermement que la seule réponse raisonnable à leur faire, c'est celle devenue si célèbre : « Il est trop tard. »

D'après ce rapide exposé, le moment me semble irrévocablement arrivé pour toutes les personnes qui, en dehors de tout mobile intéressé, se sont associées par sympathie pour le progrès général aux encouragements officiels à l'agriculture de songer sérieusement à l'épuisement des anciens moyens. Ces moyens, je le répète, ont eu leur raison d'être; et ils étaient d'ailleurs les seuls appropriés à l'ensemble des conditions extérieures. Mais continuer à s'y restreindre étroitement, lorsque les circonstances sont aussi

pressantes, et lorsque la suppression des entraves, jusque-là opposées à la liberté d'exposition, ouvre des voies tout-à-fait fécondes à l'action des comices et autres associations analogues, ce serait, selon moi, faire preuve d'un véritable aveuglement.

Continuer à croire ou à affecter de croire que tout sera dit, en faveur du progrès agricole, lorsqu'on aura primé quelques végétaux ou animaux plus souvent monstrueux que vraiment réussis, ou ressassé quelque banalité insignifiante, c'est non-seulement s'exposer à un terrible et trop prompt réveil, mais encore justifier la défaveur croissante de l'opinion pour ces remèdes anodins. Songeons que l'ironique qualification du *Comic agricol* ne date pas de hier, et que si elle a pu faire une certaine fortune sous l'empire de l'ancienne législation, cette terrible arme du ridicule deviendrait autrement meurtrière sous l'influence de la nouvelle.

Je voudrais que ces appréciations, qu'on pourra juger inspirées par un pessimisme exagéré, le fussent réellement. Leur bien fondé n'apparaîtra que trop aux personnes qui auront suivi avec quelque attention le mouvement d'un certain nombre de Sociétés agricoles et de leurs organes périodiques depuis trente ans. Soit sous l'influence des déceptions politiques, soit sous celle d'une confiance trop grande en la puissance des capitaux et des méthodes scientifiques qui venaient de faire si brillamment leurs preuves dans l'industrie, il y eut, à cette époque, un véritable mouvement d'enthousiasme pour l'agriculture. Dans toute l'étendue des limites légales alors instituées, toutes les tribunes agricoles devinrent aussi animées que les tribunes politiques se firent silencieuses. Cette agitation devait aboutir au libre échange.

Parallèlement à cela, une impulsion jusqu'alors inouïe fut imprimée à la production rurale par le fait de circonstances que je ne saurais analyser ici. Quelle vie, quel mouvement régnèrent alors dans toute la sphère de l'activité agricole! Il put sembler à bien des personnes que les jours de la rénovation de l'agriculture fussent arrivés. Combien ces illusions furent courtes et qu'en reste-t-il aujourd'hui! Une foule de bulletins de Sociétés agricoles, qui ne pouvaient alors suffire à enregistrer et notifier les résultats de l'exubérante activité de leurs sociétaires, en sont aujourd'hui réduits à remplir leurs colonnes à coups de ciseaux. Cette triste con-

dition, je ne crains pas de le dire, est devenue à peu près générale. Qui oserait affirmer qu'elle ne se soit pas aussi un peu imposée à l'organe de notre Société! Si elle y a réagi un peu moins défavorablement peut-être que sur d'autres organes de Sociétés exclusivement agricoles, je crois en trouver la cause précisément dans une plus grande multiplicité d'attributions propres à notre Société.

Si nous jetons, en effet, les yeux sur d'autres Sociétés dans le programme desquelles l'agriculture n'occupe qu'une place nulle ou plus subordonnée, on n'y constate plus ce ralentissement dans leur activité. Le récent avènement d'un régime de la presse enfin libérale semble même avoir imprimé à plusieurs d'entre elles une vie toute nouvelle, alors que les Sociétés agricoles qu'une longue habitude cloue dans la vieille ornière s'y traînent péniblement.

C'est d'après cet ensemble de vues et de réflexions que je crois justes, que j'ai osé concevoir pour la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny de nouvelles destinées dignes de son glorieux passé. Son programme est assez large, son titre assez élastique pour lui permettre, sous le régime de la nouvelle législation, l'accès à toutes les questions intéressantes et utiles. Rien ne lui interdit plus de réaliser largement le vœu suprême d'Horace, en mêlant à l'avantage mutuel de tous, le « *utile dulci.* »

Aucun de nous ne peut plus sérieusement penser que la régénération du monde tienne à la difficile appréciation de ces infimes détails techniques dont la rémunération hasardeuse tend toujours plus à diviser qu'à réunir. On gaspille, en effet dans cette voie un temps précieux et des ressources qu'il importe de ménager, pour faire, en définitive, plus de jaloux et de mécontents que de satisfaits.

On se heurte, en outre, dans cette voie étroite et difficile, à certaines difficultés matérielles qui tendent à écarter de la direction ou de l'administration de modestes associations de la nature de la nôtre des personnes susceptibles d'y rendre de très notables services. Je veux parler de la part des fonds que l'Etat les charge de distribuer en primes, récompenses et encouragements à l'agriculture. La justification détaillée de l'emploi de ces fonds entraîne une complication de notes et d'écritures tout-à-fait disproportion-

née avec la si faible rétribution que ces Sociétés peuvent affecter à l'exercice de cette fonction d'enregistrement. Il en résulte que, faute de disponibilité suffisante, ces fonctionnaires restent constamment exposés à avoir à couvrir de leurs deniers des déficits difficilement évitables dans un travail si mal divisé. Les Sociétés qui n'ont, par leur nature, à se préoccuper que des deux seuls comptes de caisse et impression sont, à cet égard, dans de bien meilleures conditions.

Je concevrais donc que notre Société fît désormais de son Bulletin l'instrument essentiel et principal de son action bienfaisante sur ses propres membres et sur le milieu local. Ce Bulletin serait une tribune où chacun exposerait librement, sous les conditions de convenance et de courtoisie que n'enfreignent jamais les personnes bien élevées, ce qu'il jugerait convenable et avantageux de porter à la connaissance de ses concitoyens.

C'est essentiellement dans une voie analogue que la Société des sciences de Poligny, dans la si faible sphère d'action où elle a dû jusqu'ici s'enfermer, s'est acquis ses principaux titres de gloire et de reconnaissance. N'est-ce pas à elle, en effet, que l'on doit la création du remarquable musée de Poligny, et partant, la conservation des trésors minéralogiques, géologiques, botaniques, paléontologiques, archéologiques, trésors tous essentiellement locaux, qu'il renferme? N'est-ce pas à elle que la ville de Poligny doit aussi la notoriété et l'illustration, devenues enfin populaires, de son éminent historien Chevalier? Que de douces et salutaires émotions les lecteurs du Bulletin n'ont-ils pas dues à tant de suaves et gracieuses poésies insérées dans ses colonnes? D'érudits archivistes ne nous ont-ils pas restitué de bien curieux fragments de l'histoire de notre vieille province, qui, sans la vulgarisation du Bulletin, se fussent perdus dans la poussière des rayons ?

Et, tout récemment encore, n'est-ce pas à l'organe de notre Société que le Jura devra de posséder cette remarquable monographie des champignons comestibles et vénéneux propres à cette région, que vient d'achever le savant mycologue, M. Patouillard ? Si notre Société se fût cru le droit d'aider plus puissamment à cette utile publication impossible sans elle, on eût pu, tout en en abaissant le prix, l'enrichir d'un plus grand nombre de ces belles plan-

ches dessinées par l'auteur lui-même, sur le vif. Où trouver plus de conscience unie à tant de compétence sur ce délicat et utile sujet?

Et cependant, tant de précieux précédents, qui persisteront alors que toute trace d'influence de tant de primes données aura disparu, ne sont vraiment rien en comparaison de tout ce que permet d'espérer et d'accomplir le nouveau régime de la presse. Ce ne sont plus quelques rares sujets, légalement isolés de leur influence sociale, qui deviennent accessibles à une vivifiante discussion; c'est le droit reconnu à toutes méditations utiles de se produire librement. Je dis méditations utiles; car l'indifférence publique fera bien vite justice de celles purement oiseuses ou repoussantes.

Mais, dira-t-on, cette libre discussion ne risquera-t-elle pas de diviser au lieu de réunir, en blessant les opinions si diverses et si opposées qui se partagent encore l'empire des esprits? Je répondrai qu'il serait par trop outrageant pour notre espèce de prétendre qu'il soit impossible d'obtenir d'elle aucun concours sympathique en dehors de la ridicule donnée d'une croyance, bien plus simulée que réelle, à une importance vraiment dégradante accordée à d'infimes et grossiers détails d'activité toute matérielle. J'ose, je l'avoue, espérer bien mieux des esprits élevés et des cœurs généreux aux quels j'adresse ce *sursum corda!* Il existe dans cette noble contrée, à qui j'ai demandé l'hospitalité, autant et plus que dans bien d'autres lieux, des esprits observateurs et méditatifs, des natures sympathiques à qui pèse lourdement l'isolement de l'égoïsme, qui laissent s'atrophier dans cet isolement de précieuses facultés, bien plus par défaut de contacts pour un noble but d'activité que par véritable apathie.

C'est à ceux-là que je m'adresse et à qui je dis : Groupons-nous, réunissons nos efforts en vue de la manifestation du beau, du vrai et du bon. Maintenons, au prix d'un minime sacrifice annuel, source de nobles jouissances, accessibles à tous sans privation pour aucun, notre précieux Bulletin fondé par de hardis et généreux pionniers, dans des temps difficiles. Ce qu'il a déjà accompli de bien répond de ce qu'il fera dans des conditions infiniment plus f[illegible] et plus pressantes. Qu'il devienne une précieuse tribune [illegible] chacun de communiquer à tous ses travaux et obser-

vations utiles, ses méditations fécondes, ses aspirations progressives, ses rêveries gracieuses, ses idéalisations consolantes, ses propositions bienfaisantes. Cette émulation pour le bien profitera à tous et détournera chacun de cet effacement intellectuel, de cet abandon de soi-même, fruit trop commun de ces distractions grossières auxquelles poussent l'isolement et le manque de but social.

A. Hadery.

# NOTICE

## Sur le Musée de la ville de Poligny

(*Suite et fin.*)

De l'emplacement de la gare, la commission se dirigea vers le sud. Après avoir traversé la route de Lyon, elle entra dans les tranchées pratiquées aux abords de la forêt de Vaivre, et à environ un kilomètre de là, à l'entrée du bois de la Chassaigne, elle rencontra les marnes blanchâtres de l'étage supérieur du Keuper que recouvrent immédiatement les assises de l'infrà-lias.

« Ces assises, faiblement inclinées vers le sud, et successivement coupées par la tranchée, offrent ainsi le moyen de constater visiblement la superposition.

« C'est dans les marnes blanchâtres de cette tranchée qu'ont été recueillis les nombreux ossements des grands Sauriens conservés à l'hôtel-de-ville de Poligny. Ces ossements ont été rencontrés par groupes épars dans un espace offrant de 50 à 60 ares de superficie, et à 5 à 6 mètres de profondeur. La couche qui les contient a environ 6 mètres de puissance; elle est séparée des assises inférieures de l'Infrà-Lias par une autre couche de marne blanchâtre aussi, mais sans fossiles, ayant 5 à 6 mètres de puissance. Aux abords des groupes d'ossements, la roche prend souvent un

nuance verdâtre (1), tandis que, à distance, elle demeure blanchâtre ou devient violacée et dure.

« Il est à remarquer que les groupes d'ossements exploités ne contenaient chacun qu'une partie du squelette, et que la totalité des débris recueillis appartient au moins à quatre ou cinq individus distincts.

« La teinte pâle de la couche supérieure des marnes à Dimòdosaurus tranche tellement avec la teinte sombre et enfumée des assises inférieures de l'Infrà-Lias que malgré la concordance sensible de la stratification, il est impossible de confondre les deux terrains. Du reste, l'identité de l'Infrà-Lias est ici démontrée par la succession d'assises gréseuses avec dents et écailles de poisson, absentes dans les marnes blanchâtres, de calcaires cloisonnés dolomitiques appelés *cargneules*, d'un *bone-bed* avec fragments de gros ossements, et enfin, par la présence de l'*avicula contòrta*. Les superpositions, qui sont très visibles et nettement accusées, ne laissent aucun doute sur l'âge relatif des ossements dont la découverte offre dès lors un très grand intérêt, et, ce qui ajoute encore à son importance, c'est la quantité et surtout la nature des pièces recueillies; car, malgré leur fragilité et les déformations inévitables qu'elles ont subies, il est hors de doute qu'elles sont assez bien caractérisées pour que leur rapprochement et leur comparaison, soit entre elles, soit avec celles qui constituent le squelette des Sauriens connus, aident puissamment, si toutefois elles ne suffisent pas, à la restauration du squelette de ce nouveau saurien et à la détermination de l'espèce.

(1) Voici une analyse de ces marnes, par M. Pidancet :

*Groupe de Marnes à Dimòdosaurus.*

Marnes subschistoïdes d'un vert foncé, alternant avec des calcaires marneux et déposées probablement par voie mécanique, renfermant presque exclusivement le Dimòdosaurus Poligniensis.

Prise . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 10 grammes.
Chauffée à 100°; couleur d'un gris verdâtre; poids 9 gr. 7; soit eau . . . . . . . . . . 0 gr. 3
Les 9 gr. 7 attaqués par l'acide chlorhydrique ont donné une faible effervescence;
le résidu lavé, insoluble, pèse . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 8 0
Partie soluble (calcaire) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 1 7

Total égal . . . . 10 gr. 0

« Voici quelques détails donnés par MM. Pidancet et Chopard, qui ont fait la récolte de ces nombreux débris, sur la manière dont ceux-ci ont été trouvés et recueillis. Nous avons pensé qu'en les publiant, ces détails pourraient peut-être intéresser ceux de nos lecteurs que des travaux de terrassements, des exploitations de carrières ou de mines, ou même de simples travaux de culture, mettraient dans l'heureuse position de venir en aide à la science en conservant avec tout le soin qu'ils méritent les restes d'animaux ou de végétaux qu'ils pourraient rencontrer.

« De bonne heure, les ouvriers occupés à ouvrir la tranchée par son extrémité à N.-E., trouvèrent des fragments d'os, qu'à raison de leur couleur noire et de leur compacité ils prirent d'abord pour de la houille. Plusieurs en emportèrent dans leur pension et essayèrent en vain de les brûler. Après des essais infructueux, ils ne firent plus attention à ce qu'ils rencontraient et jetèrent tout pêle-mêle dans les remblais. Dire combien de pièces, peut-être splendides, nous ont été ainsi enlevées, serait une chose impossible! Enfin, quelques fragments cuboïdes, d'un noir profond, tranchant sur la couleur pâle et verdâtre des marnes, ayant au jour éveillé notre attention, nous eûmes bientôt reconnu à quelques surfaces contournées et polies de ces fragments, que nous avions sous la main de véritables ossements dont la dimension nous parut de suite devoir être plus qu'ordinaire.

Cependant la réputation de pauvreté dont jouissaient les marnes irisées au point de vue paléontologique, qui nous avait fait douter d'abord, stimula ensuite notre attention, et nous commençâmes des recherches qui ne tardèrent pas à être couronnées de succès. En effet, nous découvrîmes sur plusieurs points de petits groupes d'ossements qui nous parurent, dans l'état où se trouvaient les travaux de la tranchée, devoir appartenir à un seul squelette dont la longueur, dès lors, devait être considérable.

« Mais à mesure que nos découvertes marchaient, nos idées prenaient de la consistance et se précisaient de telle sorte qu'aujourd'hui, bien que l'inventaire de nos richesses ne soit pas encore complet, nous savons que nous possédons des débris de plusieurs individus distincts, mais appartenant tous au genre mégalosaure.

« Cependant, comme il ne nous a pas été possible de mettre la

main sur un squelette à peu près complet, nous croyons qu'il serait prématuré d'assigner une longueur quelconque à l'animal restauré, et nous laissons à de plus heureux que nous le soin de fixer ses dimensions.

« Les ossements que nous rencontrions généralement compactes à l'extérieur, assez durs en apparence, étaient néanmoins très fissiles et se délitaient en petits fragments cuboïdes ou tombaient en poussière sous l'influence de l'air, de sorte que ce n'est qu'avec de grandes précautions que nous avons pu les isoler.

« Au nombre des précautions prises pour consolider les pièces, nous avons en première ligne fait usage de la colle de Flandre, ou colle forte, que nous avions toujours sous notre main, sur un petit réchaud; et, dès que les ouvriers avaient signalé quelques traces d'ossements, nous nous emparions de la place pour continuer nous-mêmes les fouilles avec toutes les précautions voulues et munis d'outils spéciaux; puis, au fur et à mesure que nous venions à bout de mettre à découvert une partie d'os, vite, et avant que le contact de l'air ne l'ait fendillé, nous lui rendions de la gélatine et en même temps de la consistance par l'application de la colle. — Ce procédé, qui nous a suffi pour les pièces de faible dimension, ne nous aurait pas permis seul d'isoler les groupes d'ossements importants qui, la plupart du temps, étaient enchevêtrés les uns dans les autres. Quant à ces groupes, après les avoir isolés au moyen d'une tranchée de circonvallation pratiquée dans les marnes, nous enlevions le bloc entier, et, après l'avoir placé sur un brancard, avec de grands soins, nous le transportions à bras d'hommes dans notre domicile; c'est là que nous avons pu, à l'abri, à loisir et en sûreté, dégager les surfaces osseuses de la marne qui y adhérait plus ou moins fortement, et conserver ainsi plusieurs pièces délicates qui eussent été, sans cela, inévitablement perdues. »

M. Chopart donne ensuite de nombreux et très circonstanciés détails sur la forme et les dimensions des divers débris de ces dimodosaures.

Le croquis ci-joint représente l'aspect général du pied gauche et permet de reconnaître que le nombre de phalanges dans chaque doigt suit la proportion qui caractérise l'ordre des sauriens, et que

DIMODOSAURUS POLIGNIENSIS

*(Pied de derrière gauche. — 1/5)*



la grosseur des phalanges onguéales est en raison inverse du nombre de ces os qui entrent dans la composition du doigt. La phalange onguéale du gros orteil est la plus forte; elle est aussi plus arquée que les autres.

Continuant à transcrire ce qui a principalement trait à la découverte de ces nombreux ossements fossiles, voici ce qu'on trouve dans ledit rapport :

« Avant de quitter la tranchée, quelques indications sont données relativement à l'emplacement qu'occupait chaque groupe d'ossement; puis la réunion, continuant sa marche, se dirige vers Saint-Lothain en traversant de bas en haut la série des couches de l'Infrà-Lias, ces couches qui, comme nous l'avons vu, sont faiblement inclinées au Sud, disparaissent sous des alluvions modernes aux prés dits de *Pussy*, et sont surmontées au petit escarpement de la Côtette, par le calcaire à griphées arquées, offrant ici environ 12 mètres de puissance; enfin on arrive à une tranchée ouverte au-devant du village de Saint-Lothain.

« Dès les premiers pas que l'on fait dans cette tranchée, on foule de nouveau les calcaires gréseux de l'Infrà-Lias, ici en stratification horizontale; puis tout-à-coup ces calcaires disparaissent, et contre leur tranche vient s'appuyer une série de dépôts modernes que nous allons très sommairement décrire.

« Adossé d'une part contre l'abrupte infrà-liasique, et, d'autre part, contre un redressement du calcaire à gryphées arquées, se trouve un amas de boues mêlé de blocs métriques et de graviers polis et striés tout-à-fait identique, comme composition, à la moraine traversée par le chemin de fer dans la forêt de Vaivre.

« Sur cette moraine repose une vase de couleur cendrée, noirâtre, empâtant un sable formé de grains de quartz et de calcaire.

Dans cette vase on rencontre de nombreuses coquilles bivalves ayant encore conservé leur épiderme. Ces coquilles sont très voisines de la *Cyclas Vivicola*. Des mammifères, tels que l'*Elephas primigenius*, le *Bos priscus*, le *Rhinocéros* et plusieurs espèces du genre *Cerf*, ont laissé là des débris de leur charpente osseuse, des défenses, des dents et des bois.

« Les pièces principales de ces débris sont conservées au musée de Poligny; on remarque surtout une défense de 3 mètres de lon-

gueur, plusieurs molaires, une omoplate, un humérus et une vertèbre cervicale d'éléphant très bien conservés.

« Sur ce dépôt vaseux se trouve une couche de limon tourbeux d'un noir profond, taché sur quelques points par du phosphate de fer d'un beau bleu et renfermant de nombreuses coquilles lacustres, parmi lesquelles la *lymnœa palustris*, identique aux individus qui vivent encore dans la contrée, est de beaucoup la plus fréquente. On y remarque aussi quelques coquilles terrestres appartenant au genre *Helix*.

« Enfin, la tourbe est recouverte elle-même par une argile ferrugineuse et manganésifère avec veines blanchâtres, qui n'est pas autre chose que le limon jaune ou la terre à étangs de la Bresse, lequel s'est introduit sur un grand nombre de points de notre région, en passant entre les buttes qui, vers le Nord, la séparent de la plaine de ce nom. Le sol végétal repose sur cette argile.

« L'ordre de superposition des diverses couches qui viennent d'être décrites est ici tellement visible, que la Commission reconnaît sans la moindre hésitation que dans cette région des éléphants, des rhinocéros, des bœufs de grande taille et des cerfs, ont dû vivre très peu de temps après la disparition des glaciers, puisque les restes de ces animaux se trouvent immédiatement superposés aux moraines glaciaires.

« Afin de visiter quelques ossements recueillis depuis peu dans la tranchée ci-devant décrite, et notamment des molaires et des fragments de défenses d'éléphant, la commission se rend chez MM. Charles et Edmond Sauria, de Saint-Lothain, tous deux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de la ville de Poligny; là, une cordiale hospitalité lui est offerte, et elle profite du local mis gracieusement à sa disposition pour résumer les faits observés pendant son excursion » (1).

La description de cette longue pérégrination à travers des terrains nouvellement mis au jour est close par un catalogue détaillé des pièces conservées au musée de Poligny.

(1) Il convient de payer ici le tribut de la reconnaissance à M. Chevassu, alors maire de Poligny, qui a obtenu du ministre que ces ossements, qui devaient être envoyés au musée de l'école des mines, soient conservés par la ville de Poligny; à MM. les ingénieurs de la Cie et aux entrepreneurs eux-mêmes, qui tous ont facilité notre travail et contribué aux dépenses qu'il a occasionnées.

Dans la vitrine placée au milieu de la salle et symétriquement avec celle du Dimodosaurus, sont les reptiles exotiques ou du Jura; chéloniens (tortues), sauriens (lézards), ophidiens (serpents), et aussi les batraciens (grenouilles, crapauds), et quelques poissons.

Ces différents animaux sont en grande partie renfermés dans des bocaux remplis d'alcool pour en assurer la conservation. Ils sont dus à d'obligeants envois du muséum d'histoire naturelle de Paris et aussi aux dons faits par plusieurs personnes bienveillantes, telles que MM. le colonel Grillet, H. Gagneur, Claude Blondeau, etc.

Une collection de coquilles marines vivantes, due à l'obligeance de MM. Wl. Gagneur député, Blondeau, officier de marine, Husson, ancien notaire à Alger, etc., et de coquilles ayant appartenu au terrain tertiaire de Paris, données par M. Charles Sauria, médecin, agronome, complètent les deux côtés latéraux de cette vitrine.

Dans la même salle, à droite, le long du mur, se trouvent, rangées sur des rayonnages, de nombreuses boîtes de formes semblables et renfermant beaucoup de plantes bien conservées appartenant à la flore du Jura, en particulier, et à celle de France et d'Algérie.

Ces différents herbiers sont dus aux recherches de MM. Pidancet, Sauria, Brun, ancien professeur, J. Léon, pharmacien, et surtout à celles de M. Auger de Lassus, ancien receveur particulier à Poligny.

A gauche de la porte sont réunis divers objets de curiosité.

Des armes anciennes : haches en silex, en pierre polie, en bronze; un fragment d'épée en bronze, trouvé à Montigny-les-Arsures; une hache en bronze, trouvée à Clucy près Salins; des haches en pierre polie, trouvées aux environs de Saint-Lothain; une figurine archaïque en bronze (Apollon couronné), trouvée à Villersfarlay.

Des armes modernes, provenant des pays non civilisés : arcs, flèches, casse-tête, etc., données par MM. Vincent, de Taïti, M. Gauthier, de Poligny.

Des armes à feu, données par M. Capitan, etc.

Des médailles gauloises et romaines, dues en partie à l'obligeance de M. Chevassu, ancien maire, et provenant des anciennes salines de Grozon.

Des médailles et monnaies modernes, dons de M. le capitaine Gruet, M. Perroux, etc.

De la poterie romaine du musée Campana, envoyée par l'Etat. De la poterie kabyle, adressée d'Afrique par M. le Dr Bertherand.

Des vases romains de différents modèles, dons de M. Vionnet, de Grozon, et de M. le commandant Outhier.

Un magnifique spécimen de frégate avec tous ses agrès, offert par M. Claude Blondeau, officier d'artillerie et fils de M. Eugène Blondeau, l'un des donataires déjà cités.

Un poisson fossile, renfermé dans une géode, heureusement partagée en deux parties offrant une double empreinte et trouvée dans les marnes du Lias, près Miéry.

Et divers objets d'habillement et d'ornement de pays étrangers.

De l'autre côté, en face, une série de vitrines contient une belle collection d'oiseaux exotiques, de passage ou sédentaires, représentant incomplètement, il est vrai, les différents ordres : Rapaces, passereaux, grimpeurs, gallinacés, échassiers, palmipèdes. Cet ensemble d'oiseaux provient en majeure partie d'un don fait par M. Gillard, ancien chef de musique.

Dans la seconde salle, sur tout un côté garni de gradins, sont étagés les échantillons de roches intéressant spécialement la géologie du Jura, dus aux recherches actives de M. J. Pidancet.

Au centre, sur une immense table, sont rangés, d'un côté, les fossiles du Jura et du Doubs : Télemnites, ammonites, gryphées, térébratoles, polypiers, etc., collectionnés en majeure partie par M. J. Pidancet, M. le professeur Henry, etc.

De l'autre, de nombreux échantillons de minéralogie envoyés par le muséum de Paris, ou donnés par M. Chevassu, ancien maire, M. Charles Sauria, MM. Ledieu, etc.

Il est regrettable que ces fossiles et divers échantillons de roches ne soient pas mis à l'abri de la poussière par un vitrage.

Au-dessus de cette table, au centre, sont appendus des cadres contenant une belle collection de libellules préparées par MM. Pidancet frères, et d'autres cadres d'insectes de provenances diverses, des papillons offerts par M. R. de Moréal, etc.

Au fond, dans quatre grandes vitrines, la collection presque complète des mollusques terrestres et d'eau douce du Jura et de la Comté, due en majeure partie aux soins de M. Pidancet et aussi de MM. Charpy et Sauria, termine, avec quelques animaux : cerf, biche, loutre, blaireau, etc., la série des objets intéressant l'histoire naturelle.

Près de six cents flacons, sortant de la maison Andrieux, de Paris, et contenant des échantillons de graines fourragères, des céréales et des légumineuses, sont placés de chaque côté de cette grande table du centre, sur des étagères en pyramide.

Le musée possède en outre des statuettes et des statues.

On remarque, parmi ces dernières, la belle statue en marbre blanc d'Italie, de M. Chambard, de Saint-Amour : *Oreste poursuivi par les Furies.* Un groupe dû au ciseau habile de M. Max Claudet : *Satyre et Faune*, et dont l'auteur a bien voulu faire présent au musée.

Et d'autres statues et statuettes données par l'Etat et par MM. Vite, Bellaigue, etc.

Les murs de cette salle sont garnis déjà en partie de tableaux de prix, les uns donnés par l'Etat, les autres par MM. Charles Blondeau, capitaine d'infanterie, le peintre Mouchot, de Poligny, etc.

En somme, le musée de Poligny, situé au deuxième étage de l'hôtel-de-ville, offre déjà dans ses vastes salles parfaitement éclairées, un grand attrait aux personnes désireuses de s'instruire en voyant; aussi, les visiteurs profitent-ils de leur après-dînée du dimanche pour venir y passer quelques instants d'une manière utile et agréable.

On doit donc remercier bien vivement tous les donateurs, dont il serait trop long de citer ici les noms : MM. les maires et MM. les membres des divers conseils municipaux qui se sont succédés depuis la fondation du musée, et la ville de Poligny tout entière pour les sacrifices faits en vue de rendre de plus en plus intéressante et profitable la visite de l'établissement ainsi ouvert au public.

Il ne sera peut-être pas inutile de rappeler que le musée de Poligny se fait un devoir, comme toutes les institutions analogues,

d'inscrire soigneusement les noms des donateurs sur chacun des objets qui lui sont offerts. Il résulte de là qu'il ajoute à ses autres avantages celui de transmettre aux nouvelles générations le souvenir de toute personne qui aura pris à cœur l'instruction et le perfectionnement de ses contemporains.

EDMOND SAURIA.

## Séance générale du 13 novembre 1882.

La séance est ouverte à une heure et demie, par M. Charles Sauria, Président,

M. Sauria remercie ses collègues de l'honneur qu'ils avaient bien voulu lui faire en le plaçant à la tête de l'honorable compagnie qu'il a été fier de présider depuis plusieurs années ; et les prie instamment de vouloir bien lui choisir un successeur.

Il est immédiatement procédé au vote pour le renouvellement du bureau. Le vote a lieu au moyen de bulletins secrets. Le dépouillement de ces bulletins donne le résultat suivant :

*Président*, MM. Auguste Hadery, ingénieur.
*Vice-Présidents*, Antoine Faton, propriétaire, et Patouillard, pharmacien.
*Secrétaire général, trésorier*, Edmond Sauria, conservateur du musée et de la bibliothèque de Poligny.
*Archiviste*, Salin, Alphée, professeur.

La séance est levée à deux heures et demie.

# LE GÉNÉRAL MALET

Il a été dit : « La France est assez riche pour payer sa gloire. » Il y aurait peut-être une certaine imprudence à demander que le Jura payât aussi la sienne, tant il a fourni d'hommes utiles à la patrie.

Chaque gouvernement élève des statues à ses serviteurs les plus dévoués; l'empire a largement doté le Jura des siens, la République s'est déjà souvenue de son soldat poète; elle n'oubliera pas non plus notre brave compatriote, le grand citoyen qui lui a donné son sang et sa vie; celui qui a dit, percé par les balles de Bonaparte : « Je tombe, mais je ne suis pas le dernier des Romains! » Nous avons nommé le général Malet.

Il savait que ce sacrifice si héroïquement accompli par lui ne serait pas perdu, et qu'il aurait de nombreux imitateurs. Tous les républicains, il est vrai, n'ont pas eu le triste honneur de mourir pour la République, mais tous, à des degrés divers, ont dû, pour soutenir leurs convictions, sacrifier : paix, tranquillité, fortune, honneur.

Ecoutons ce que dit Rougebief, du général Malet : « En 1812, il existait à Paris un vieux républicain que le gouvernement impérial gardait depuis quatre ans au fond d'un cachot : c'était un homme au caractère audacieux, à la volonté forte, à l'âme ardente « que la nature, dit Ch. Nodier, avait formé pour troubler le sommeil des tyrans. Elle avait dit : Conspire, c'est ta vocation, et il conspirait comme on existe, comme on respire Toutes les facultés de son organisation étaient à l'unisson de cette volonté dominante : une fermeté inflexible, une pertinacité infatigable, une trempe de courage à l'épreuve des persécutions et des tortures, une force physique à rompre du fer. » Cet homme, jeté dans le moule des Rienzi et des Procidia était le général Malet, né à Dole en 1754, d'une famille noble, et parti capitaine de volontaires, lors de la formation des bataillons du Jura. »

L'histoire de Malet est assez connue pour que nous n'entreprenions pas de la refaire ici, mais ce que nous ne saurions trop haut et trop fréquemment répéter, c'est comment ce grand patriote

faillit, par un coup d'audace renverser l'Empire et rétablir la République, sans compromettre personne et en n'exposant que sa tête.

A l'interrogatoire, le Président de la commission militaire lui ayant demandé : « Quels sont vos complices? » Malet répondit : « Vous tout le premier si j'avais réussi. » Le mot, dit-on, fit pâlir plus d'un visage. — Qu'avez-vous à dire pour votre défense? — Pour ma défense, répondit-il d'une voix sonore, un homme qui s'est constitué le vengeur des droits de son pays n'a pas besoin de défense : il triomphe ou il meurt (1)! »

Après avoir entendu le jugement qui le condamnait à la mort : « Citoyens, s'écria-t-il, souvenez-vous du 23 octobre. Vive la liberté! »

L'Empire, qui n'y regardait pas de si près, sacrifia, avec Malet, treize hommes qui n'étaient coupables que d'avoir cru à la mort de l'Empereur.

Dans la plaine de Grenelle, le 29 octobre, on rangea les quatorze condamnés, en face du double peloton qui faisait le triste office de bourreau. Malet demanda à commander lui-même le feu, et, d'une voix bien accentuée : « Soldats, dit-il, attention à mon commandement! — Portez armes! — Il n'y a pas d'ensemble, recommencez ce mouvement et tâchez de faire honneur à ceux qui vous ont montré l'exercice. — Portez armes! apprêtez armes! — Bien. — En joue! — Feu! — Vive l'Empereur! cria un des condamnés en tombant. — Ton Empereur, répondit une voix, il est comme toi, il est blessé à mort! » C'était la voix prophétique de Malet. On dut achever, à coups de baïonnettes, l'héroïque supplicié qui fit encore entendre les mémorables paroles que nous avons rappelées en commençant : « Je tombe, mais je ne suis pas le dernier des Romains! »

La famille du général Malet paraît complètement éteinte.

Le fils de l'homme auquel Malet écrivait : « Non, tu ne peux penser, mon cher Sauria, que l'amitié fut chez moi un vain mot et surtout celle que je t'ai vouée; elle est sincère, véritable, et ton caractère, tes vertus doivent t'être un sûr garant qu'elle ne finira

(1) *Histoire de la Franche-Comté*, par Rougebief, p. 666.

pas et que j'aurai toujours grand plaisir à t'en donner des assurances » (1).

Ce fils de l'ami de Malet a regardé comme un devoir de rappeler la mémoire d'un homme dont il a tant entendu parler dans son enfance, et dont il possède de précieux souvenirs. Il conserve aussi religieusement, de nombreux témoignages de sympathies bien flatteuses pour sa famille, de la digne femme à laquelle le général Malet avait, en la ravissant au cloître, associé sa vie d'une façon si chevaleresque (2).

Le grand philosophe Auguste Comte, dans les derniers cours qu'il fit à Paris, au palais cardinal, a dit publiquement, en faisant l'éloge du général Malet : qu'il faudrait enlever le corps de Bonaparte des invalides pour le rapporter à Sainte-Hélène et le remplacer dans son tombeau actuel par le général qui, seul, avait failli le renverser et mettre fin à sa tyrannie.

SAURIA.

---

NÉCROLOGIE

# RENÉ MOREL

Nous venons de perdre un digne collègue qui appartenait à la ville de Poligny par son éducation première, et au département par une estimable famille bien connue pour ses opinions libérales.

(1) Pièces et documents historiques extraits de la correspondance et des papiers de *Jean-Charles Sauria*, général de brigade, administrateur du département, etc., brochure in-8°, 1879.

(2) Malet, alors jeune officier, passait à Arbois avec son détachement. Ayant remarqué un rassemblement devant le couvent des Ursulines, où siège actuellement le tribunal, il en demanda la cause. On lui apprit que Mlle de Balay prenait le voile, mais bien contre son gré. Malet assista à la cérémonie, puis se présenta comme parent de la novice, et proposa à Mlle de Balay de l'épouser, ce qui eut lieu.

M. René Morel, mort à l'âge de 70 ans, était né à Arinthod. Son père, ancien militaire, était un des hommes les plus influents du grand parti libéral qui disputait alors au parti royaliste le gouvernement de la France. Aussi, dès leur rentrée en France, les Bourbons qui déportaient, fusillaient, destituaient, torturaient de mille manières les bons patriotes, les vrais français, emprisonnèrent-ils, à Lons-le-Saunier, M. Morel père, avec son fils aîné, M. Gustave Morel, qui, depuis, présida longtemps le Conseil général du département du Jura.

M. René Morel a donc appartenu, ainsi que nous-même, à cette époque dont M. le Président Brisson vient de faire l'éloge, en parlant de Louis Blanc.

« Les souvenirs de cette brillante carrière, a-t-il dit, annoblie par la conviction, justifiée par le travail, nous reporte à plus d'un demi-siècle. La génération de cette époque reçoit parfois de ses successeurs le titre d'héroïque, moins peut-être à cause des batailles qu'elle a livrées et dont elle nous a dispensé qu'à raison de ce trait particulier; des mobiles de l'ordre purement moral et intellectuel la remuaient jusque dans ses profondeurs et lui arrachaient des accents d'une intensité peu commune.

« Ses passions même et son langage, tout en elle se ressentait de la hauteur habituelle de sa pensée. Tout emportés d'ailleurs par l'action que fussent les hommes de ce temps, ils nous laissent des travaux qui nous effraient dans notre vie si dispersée. »

Ses classes terminées, René Morel s'adonna à l'étude de la médecine. Nous le rencontrâmes à la Faculté de médecine de Paris en 1835, et une vieille amitié que je pourrais presque dire héréditaire, son père ayant été intimément lié avec le mien, ne fit que s'accroitre beaucoup encore. Morel, au reste, a toujours su se faire aimer de tous ses condisciples, et estimer de ses maitres, qu'il savait, de son côté, apprécier et respecter.

L'étude des phénomènes relatifs à la vie, ouvre, comme on le sait, à l'esprit des horizons étendus et tout nouveaux pour lui. Plus on observe, plus on voit que les phénomènes dont la complication nous effrayait d'abord, se simplifient et s'éclairent. Pour le biologiste, pour le physiologiste, plus rien de surnaturel, plus de ces guérisons miraculeuses, dont on amuse les gens du monde, et dont sont ébahis les ignorants.

Appelons donc de tous nos vœux le jour où l'on pourra donner à chacun, au moins une simple connaissance des lois des phénomènes qui régissent la vie, de manière à ce que tous se trouvent protégés contre certaines données absurdes.

Riche et sans ambition personnelle, Morel désirait surtout être utile, faire du bien; aussi se contenta-t-il d'être maire de la commune qu'il habitait constamment, et où il possédait, du reste, un très beau domaine.

Pendant de longues années, la commune de Mantry, qui est divisée en trois sections ayant des intérêts souvent différents, fut administrée à la satisfaction de tous.

Bien moins préoccupé de faire triompher ses propres idées, que soucieux des vrais intérêts communaux, ce maire modèle, nommait des commissions, consultait les notables du pays, cherchait à s'éclairer de toutes les lumières : c'était, en un mot, un administrateur paternel.

A une époque où l'idéal semblait être de bâtir et de démolir, M. Morel résista avec énergie même aux sollicitations administratives supérieures. Ce maire ne pensait pas qu'il pouvait y avoir deux manières de gérer la richesse collective ou individuelle : aussi, son administration fut véritablement celle d'un père de famille sage et éclairé.

Nous croyons que M. Morel s'est trop tôt retiré de la vie active; il voyait juste, et ses conseils eussent pu être encore fort utiles. Lorsque les anciens fonctionnaires, les vieux magistrats quittent tout-à-coup la vie active, une sorte de prostration s'en empare, et il est rare qu'ils y survivent.

Le 8 décembre dernier, des citoyens de toutes les classes de la société, des hommes de toutes les opinions, se sont rencontrés à Mantry. Tous voulaient dire un dernier adieu à l'homme de bien que nous avons perdu. Tous ont reconnu implicitement ainsi, que, s'il est une chose dans le monde qui planera toujours au-dessus de tous les partis, une chose qui ne cessera jamais d'être honorée et respectée de tous, c'est la vertu.

Nous avons aussi à rappeler la perte d'un bien honorable collègue, M. Vial, ancien directeur des contributions indirectes du département de l'Ardèche et de l'Orne, et celles de MM. Henri Jacquemet, de Poligny; Rossignol, de Pierre; Albin Mottet, de Passenans; et Racine, de Marseille.

SAURIA.

# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

## DIRECTION DES HARAS

# CONCOURS RÉGIONAUX HIPPIQUES EN 1883

**Les concours régionaux hippiques auront lieu en 1883 dans toutes les villes où doivent se tenir les Concours régionaux agricoles et aux mêmes époques.**

AMIENS, dans la première quinzaine du mois de mai. — La région comprend les départements de l'Aisne, du Nord, de l'Oise, du Pas-de-Calais, de la Seine, de Seine-et-Marne, de Seine-et-Oise et de la Somme.

AURILLAC, dans la deuxième quinzaine du mois de juin. — La région comprend les départements de l'Aveyron, du Cantal, de la Corrèze, de la Creuse, du Lot, du Tarn et de Tarn-et-Garonne.

BLOIS, à la fin du mois de mai. — La région comprend les départements de l'Allier, du Cher, de l'Indre, d'Indre-et-Loire, de Loir-et-Cher, du Loiret et de la Nièvre.

BOURG, dans la première quinzaine du mois de mai. — La région comprend les départements de l'Ain, de la Côte-d'Or, du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de Saône-et-Loire, de l'Yonne et la circonscription de Belfort.

CAEN, dans la deuxième huitaine du mois de juin. — La région comprend les départements du Calvados, de l'Eure, d'Eure-et-Loir, de la Manche, de l'Orne, de la Sarthe et de la Seine-Inférieure.

DIGNE, dans la deuxième quinzaine du mois de mai.— La région comprend les départements des Basses-Alpes, des Hautes-Alpes, de la Drôme, de l'Isère, de la Savoie, de la Haute-Savoie et de Vaucluse.

FOIX, dans la première quinzaine du mois de mai. — La région comprend les départements de l'Ariège, de la Haute-Garonne, du

Gers, des Landes, de Lot-et-Garonne, des Basses-Pyrénées et des Hautes-Pyrénées.

MENDE, dans la première quinzaine du mois de septembre. — La région comprend les départements de l'Ardèche, de la Loire, de la Haute-Loire, de la Lozère, du Puy-de-Dôme et du Rhône.

NICE, à une époque qui sera ultérieurement indiquée. — La région comprend les départements des Alpes-Maritimes, de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, de la Corse, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales et du Var.

ROCHEFORT, à la fin du mois de mai. — La région comprend les départements de la Charente, de la Charente-Inférieure, de la Dordogne, de la Gironde, des Deux-Sèvres, de la Vendée, de la Vienne et de la Haute-Vienne.

SIDI-BEL-ABBÈS, dans la première quinzaine d'avril. — Cette circonscription comprend les communes de plein exercice de Aïn-Boudinar, Aïn-Nouissy, Aïn-Tédélès, Blad-Taouria, Bouguirat, La Stidia, Mazagran, Mostaganem, Pelissier, Pont-du-Chéliff, Relizane, Rivoli, Sourk-el-Mitou, Tounin, Tiaret, Mascara, Saïda, Palikao, et les communes mixtes de Mascara, Saïda, Cassaigne, Inkermann, Relizane, Zemmorah.

TROYES, dans la deuxième quinzaine du mois de mai. — La région comprend les départements des Ardennes, de l'Aube, de la Marne, de la Haute-Marne, de Meurthe-et-Moselle, de la Meuse et des Vosges.

VANNES, dans la deuxième quinzaine du mois de mai. — La région comprend les départements des Côtes-du-Nord, du Finistère, d'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Inférieure, de Maine-et-Loire, de la Mayenne et du Morbihan.

*La date précise des réunions et leur durée seront fixées, pour chaque Concours, dans les programmes spéciaux qui paraîtront prochainement.*



# REVUE DES JOURNAUX SCIENTIFIQUES ET AGRICOLES

Nous lisons dans le *Moniteur de l'Ain* du 9 novembre 1882, ce qui suit :

## Les baux de fermage

La Société des agriculteurs de France a fait deux enquêtes d'un intérêt vital pour l'agriculture, l'une sur le métayage, l'autre sur les baux à ferme.

La première nous a valu un excellent travail de M. le comte de Tourdonnet, qui a approfondi la question du métayage, et tracé aux propriétaires la meilleure marche à suivre pour donner à la culture de leurs métairies une direction avantageuse pour eux et pour leurs métayers, et cela dans les conditions les plus diverses, en consultant la situation, les traditions, les exemples les plus décisifs sur tous les points du territoire où la terre est cultivée suivant cette coutume.

La *Gazette des tribunaux* ajoute :

La seconde enquête, sur les baux à ferme, a abouti à un rapport approfondi de M. le comte de Moustier, qui présente une analyse exacte des relations actuelles entre les propriétaires et les fermiers dans toutes les régions du territoire, notamment dans le Nord, en Brie, en Beauce, en Normandie, etc.

La Société des agriculteurs a constaté que les progrès de la culture sont encore entravés par des stipulations qui avaient autrefois une raison d'être et sont aujourd'hui nuisibles au propriétaire et au fermier, telles sont les stipulations qui obligent le fermier à pratiquer telles ou telles rotations, à se renfermer dans certaines cultures, à laisser un quart ou un tiers de ses terres en jachères, et à abandonner les pailles des deux dernières années à sa sortie, le tout au profit exclusif de son futur successeur. Ces conditions étaient rationnelles à une époque où le fumier de ferme était l'unique fertilisant des terres et des récoltes.

Aujourd'hui, l'usage des engrais commerciaux et industriels, des amendements, etc., la facilité de leurs transports et de ceux des récoltes, ont opéré une révolution complète dans l'économie agricole et changé les bases rationnelles des traités de location des terres.

Pourvu que le fermier respecte les lois de la restitution telles que les explique l'agronomie moderne, le propriétaire n'a aucun intérêt à entraver sa liberté d'action, et dès lors toutes les restrictions traditionnelles des anciens baux doivent être supprimées;

une nouvelle clause doit les remplacer, c'est l'obligation pour le fermier de rendre à sa sortie les terres dans l'état où il les a prises, et d'indemniser le propriétaire de la détérioration qu'elles ont subie, si la détérioration est démontrée — et réciproquement l'obligation pour le propriétaire, au cas où il rompt le bail d'indemniser le fermier de l'accroissement de fertilité qu'il a donné aux terres.

Cette dernière clause a été longtemps agitée en Angleterre. Personne n'en constatait la justice en théorie; mais on la combattait à raison des difficultés jugées insolubles en pratique. On a fini par adopter des bases sérieuses d'estimation de l'état des terres à l'entrée et à la sortie du fermier. D'après cette loi, dite clause de lord Kames, si le fermier, à la fin du bail, propose une augmentation, le propriétaire qui refuse doit lui payer dix fois la plus-value proposée. Par exemple, un fermier sortant qui payait 5,000 francs propose de payer 6,000 : si le propriétaire refuse, il paiera dix fois au fermier la plus-value proposée, c'est-à-dire 10,000 francs, s'il accepte, le fermier est lié et paiera 6,000 francs pendant le nouveau bail.

Dans ces conditions, un fermier a intérêt à améliorer les terres qu'il cultive, et le propriétaire n'a pas intérêt à lui préférer un autre cultivateur. Ainsi, avec ce régime on ne subit pas les abus déplorables qui ont cours en France. Qui ne sait, en effet, que les fermiers épuisent la terre dans les dernières années de leur bail, à tel point que leurs successeurs ne font que de pauvres récoltes dans les premières années, et n'en obtiennent de bonnes qu'au bout d'une période de dépenses et de sacrifices. Le régime adopté par les Anglais est donc favorable à tous les intérêts, à celui du fermier comme du propriétaire, et, ce qui est le plus important, à l'intérêt général du pays, qui demande un accroissement continu des produits agricoles.

La Société des agriculteurs de France a continué de mettre à l'étude cette grosse question des baux à ferme pour la session 1883, et on pense que la question résolue par la clause de lord Kames y sera l'objet d'un sérieux examen. Quant aux stipulations traditionnelles indiquées plus haut, la Société les repousse comme toutes les conditions qui entravent l'essor de l'agriculture; elle pense que la liberté du fermier doit être entière, pourvu qu'il soit responsable de l'appauvrissement des terres (1).

(1) Cet intéressant article nous rappelle le remarquable projet de loi présenté, il y a quelques années, à la Chambre des députés, sur le même sujet, par M. Wladimir Gagneur, député du Jura, et concluant dans le même sens que le travail que nous citons.

C. S.

# TABLE DES MATIÈRES

---

Charles de Saint...
Le chevalier de St...
Deserps D'archam...
Gaspard...
De Chaillot Jean...
Le Monnier...
La Balme F...
Vernier M...
B de Gilly par...
Baron de Mar...
E. Pilissonnier Phi...
De Armand P. G...
De Vaulchier...
De Livatre H...
C. De Franchet G. de...
De Sept fontaines
... De...


3 9015 06376 1582
UNIVERSIT OF MICHIGAN